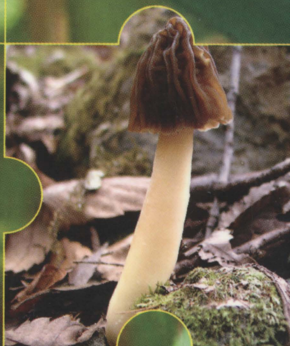
ГРЫБЫ І ГРЫБНАЯ КУЛІНАРЫЯ





Галіна Сяржаніна
Іван Яшкін

Грыбы
і
грыбная кулінарыя

Папулярны энцыклапедычны даведнік

Мінск
ГА "Беларуская асацыяцыя кулінараў"
2005

УДК 630.283.9(476)+641.55(083.12)
ББК 28.591(4Беи)+36.992
С 99

Аўтары: канд. біял. навук Сяржаніна Галіна Іванаўна; канд. філал. навук, Лаўрэат Дзяржаўнай прэміі РБ Яшкін Іван Якаўлевіч.

Рэцэнзенты: д-р біял. навук Б. І. Якушаў, канд. філал. навук Л. А. Сіманенка, канд. біял. навук Д. К. Шапіра.

Сяржаніна Г. І.

С 99 Грыбы і грыбная кулінарыя : папул. энцыкл. давед. / Галіна Сяржаніна, Іван Яшкін. — Мн. : Бел. асац. кулінараў, 2005. – 392 с. + прык. 50 с.
ISBN 985-6081-34-3.

Кніга прысвечана вышэйшым грыбам, якія адыгрываюць вельмі важную ролю ў прыродзе і гаспадарцы чалавека. На прыкладзе 270 відаў паказана багацце грыбнога свету Беларусі, апісаны грыбы найбольш пашыраныя і вельмі рэдкія, страўныя і гаючыя, паказаны іх нястраўныя і атрутныя “двайнікі”, утваральнікі мікарызы або паразіты дрэў, лясныя “санітары” — разбуральнікі розных рэшткаў. Ёсць вызначальныя ключы з падрабязнымі відавымі дыягназамі і агульны спіс грыбоў, дзе для кожнага віда адзначаны ўмовы росту, час і месца пладанашэння, магчымасці выкарыстання, даецца беларуская (у тым ліку народная, прыкладна 2500 найменняў), лацінская і агульнапрынятая руская наменклатура.

Ёсць безумоўна цікавы, новы, арыгінальны матэрыял аналізу народнай і навуковай наменклатуры; для кожнага віда прапанавана сучаснае, навукова абгрунтанавае найменне.

У раздзеле, прысвечаным страўным грыбам, ёсць парады па правільным збіранні, выкарыстанні грыбоў і шмат кулінарных рэцэптаў з кухні многіх народаў сусвету і з традыцыйнай беларускай кухні.

Створаная на базе больш як 35-гадовых навуковых даследаванняў у галіне мікалогіі і лінгвагеаграфіі, напісаная у папулярным стылі, кніга адрасуецца не толькі спецыялістам, але і больш шырокаму колу чытачоў.

УДК 630.283.9(476)+641.55(083.12)
ББК 28.591(4Беи)+36.992

Рэкамендавана да друку дырэктарам Інстытута лесу Нацыянальнай Акадэміі навук Беларусі акадэмікам В. А. Іпацьевым.

ISBN 985-6081-34-3

ПРАДМОВА

Дарагія чытачы! Прапануем Вам сваю новую кнігу "Грыбы і грыбная кулінарыя". Мы працягваем знаёміць Вас з самымі рознымі звесткамі пра біялагічныя асаблівасці і ролю грыбоў у прыродзе, у жыцці чалавека. У кнізе апісана 270 відаў, падабраных з такім разлікам, каб праілюстраваць багацце і разнастайнасць грыбнога свету Беларусі. Перавага аддадзена страўным грыбам, бо яны застаюцца ледзь не самым прывабным лясным дарункам нават пасля Чарнобылю, калі ўжыванне грыбоў даводзіцца значна абмяжоўваць з-за назапашвання ў іх небяспечных рэчываў, дзеля выключэння з эксплуатацыі шмат якіх грыбных нерушаў, забруджаных радыянуклідамі. Вядома ж, гаворка ідзе менавіта пра абмежаванне, а не пра поўную забарону збіраць грыбы ды ласавацца імі — трэба толькі рабіць гэта пад пэўным кантролем. А ён ёсць шмат у якіх населеных пунктах, на рынках. Шырокія магчымасці спажывання грыбоў паказаны ў шматлікіх рэцэптах грыбных страў, што мы назбіралі з кулінарных даведнікаў народаў розных краін, а таксама ў традыцыйнай беларускай грыбной кухні. Так што купляйце кніжку, гартайце яе старонкі з рэцэптамі, гатуйце па іх розныя стравы ды частуйцеся на добрае здароўе. Смачна Вам есці!

Каб часам не памыліцца і не набраць нястраўных або нават атрутных грыбоў і не захварэць (а грыбныя ж атручэнні ох якія цяжкія!), мы пэўную ўвагу аддаем і гэтай групе відаў, апісваем іх прыкметы, радзім, як унікнуць небяспекі. Закранаем у кнізе і такую цікавую справу, як магчымасці лекавання грыбамі.

Некаторыя чытачы часам скардзяцца, што кнігі пра грыбы або іншыя біялагічныя аб'екты чытаць нецікава, нудна, бо апісанні відаў, маўляў, манатонныя, аднатыпныя, сухія. Таму мы вырашылі гэтую спецыфічную, але неабходную частку кнігі, падаць у выглядзе вызначальніка. Карыстаючыся ім, не станеш пазяхаць ад нудоты, бо тут ёсць над чым папрацаваць "шэрым клетачкам", як любіў прамаўляць славуты літаратурны дэтэктыў Эркюль Пуаро. Праз вызначальныя ключы навуковыя асновы пазнавання наблізяцца і да тых, каму яны заставаліся нецікавымі, малавядомымі, бо і на самой справе праца з вызначальнікам падобная да рашэння крыжаванак ды іншых падобных забаў. Поспеху Вам у развязванні мікалагічных загадак!

Адметнасць нашага новага твору — у наяўнасці вялікіх мовазнаўчых матэрыялаў пра грыбы. Па-першае, тут прыведзена больш за 2500 народных грыбных найменняў, што І. Яшкін збіраў цягам многіх гадоў

па хутарах і вёсках, па гарадках і гарадах Беларусі. У агульным спісе грыбоў яны паказаны для кожнага віда. Такім чынам, Вы зможаце знайсці ў кнізе сярод іншых даўно запамятаваную, але добра знаёмую з дзяцінства назву.

У народнай намінастыцы шмат чаго цікавага, трапнага і сакавітага, гэта сапраўды жывы струмень народнае мовы, народнае мудрасці. Але ж сустракаюцца і недахопы, недакладнасці, нават проста недарэчныя назвы, што аніякім чынам не стасуюцца з рэальнымі прыкметамі відаў. Таму мы прапануем для кожнага грыба і навуковую назву, аналітычна абгрунтаваную, сугучную з міжнароднай (лацінскай) і агульнапрынятай рускай назваю, такую, што адпавядае галоўнай адзнацы віда і моўным нацыянальным асаблівасцям. Зрабілі мы гэта цалкам згодна з патрабаваннямі сучаснага Міжнароднага Кодэксу батанічнай наменклатуры. Кожны грыб, такім чынам, у нашай кнізе мае сваю ўласную навуковую назву-тэрмін незалежна ад мясцовай, пашыранай традыцыйна. Пэўна, некаторыя з нашых нepisodes наватвораў на першы погляд пададуцца так ці гэтак няўдалымі, нязвыклымі — напрыклад, *глызнік* для баравіка або *гаёвік* для абабкаў і асавікоў. Але мы для кожнага тэрміну прыводзім належную матывацыю і мяркуем, што азнаёміўшыся з ёю, скептычны чытач зменіць свой сумнеў на давер'е да аўтара і яго прапановы. Адзначым: тое, што з сучаснага навуковага позірку грыб трэба называць так, як мы даводзім, зусім не забараняе карыстацца, як і раней, звыклай назвай. Але ж абгрунтаваная дакладнасць — факт сур'ёзны, у навуцы без яго проста нельга абыходзіцца. Спадзяемся, што пры ўважлівым знаёмстве з кнігай чытачы падтрымаюць нашы высілкі і ў гэтым напрамку.

Дык чытайце нашу кніжку, карыстайцеся ёю і ў лесе, блукаючы туманным ранкам з кошыкам па цудоўных лясных сцежках, і ў хаце, калі будзеце з асалодаю праглядаць свае шчодрыя зборы, гатаваць смачныя духмяныя стравы або сушыць, саліць ці марынаваць грыбы ў запас. Хай заўсёды шчасціць Вам на грыбных сцяжынках!

Г. Сяржаніна, канд. біял. навук,
І. Яшкін, канд. філал. навук,
Лаўрэат Дзяржаўнай прэміі РБ.

Удзячнасць

Аўтары шчыра дзякуюць першаму намесніку старшыні праўлення экалагічнага фонда “Еўрапейскае Палессе” акадэміку **І. І. Ліштвану**, доктару гістарычных навук **М. М. Забаўскаму** і члену-карэспандэнту НАН Беларусі прафесару **А. З. Кухарчыку** (Беларускі дзяржаўны універсітэт імя М. Танка, “Навукова-асветніцкі цэнтр”) за падтрымку ў падрыхтоўцы да выдання даведніка “Грыбы і грыбная кулінарыя”; дырэктару Інстытута лесу Нацыянальнай Акадэміі навук Беларусі акадэміку **В. А. Іпацьеву** за станоўчую ацэнку кнігі і рэкамендацыю яе да друку.

Вельмі удзячны рэцензентам: доктару біялагічных навук **Б. І. Якушаву**, кандыдату філалагічных навук **Л. А. Сіманенка** і кандыдату біялагічных навук **Д. К. Шапіро**; сваім добразычлівым кансультантам, сябрам ТБМ імя Ф. Скарыны **З. Санько** і **М. Гесю**, а таксама знаўцам класічнай лацінскай ды грэчаскай моваў **В. Паляжаевай** і **А. Цысіку**, за вялікую дапамогу ў распрацоўцы сучаснай навуковай мікалагічнай тэрміналогіі, і навуковаму супрацоўніку Скарынаўскага цэнтра (ННАЦ) **В. А. Каламійцавай** за папаўненне народнай наменклатуры з навейшых крыніц.

Шчыра дзякуем дырэктару Беларускай асацыяцыі кулінараў **В. М. Радзевічу** за высокую ацэнку навуковай і практычнай вартасць кнігі, за яе апублікаванне. За выключную прафесійнасць працы пры камп’ютарным наборы, вёрсцы і дызайне даведніка выказываем сардэчную ўдзячнасць **Г. І. Саскавец**.

Аўтары.



Асноўныя звесткі пра грыбы

Як распазнаваць грыбы, з поспехам збіраць іх, якім чынам гатаваць страву, каб захаваліся выдатныя смак і духмянасць грыбоў, — пытанні далёка не лішнія, яны цікавяць многіх грыбнікоў, асабліва тых, хто толькі адчуў прагу да гэтага цудоўнага занятку і адпачынку. У сувязі з гэтым дарэчы нагадаць кароткую характарыстыку грыбоў, каб кожны аматар збіраць грыбы, ласавацца смачнымі, пажыўнымі і разнастайнымі стравамі з грыбоў, меў неабходныя веды, валодаў культурнымі звычкамі іх збору і перапрацоўкі.

Перш за ўсе пра самое «ціхае паляванне». Аб ім можна разважаць бясконца. Адным падабаецца збіраць грыбы раніцаю, бо вабіць у лес росная свежасць і цішыня; другія маюць асалоду, напаўняючы кошыкі ўдзень, калі лясное паветра струменіць водарам нагрэтага сунічніку, духмянай жывіцы. Адны ходзяць па лясных сцяжынках шпарка, імкнучыся наведаць як мага болей запаветных мясцін; другія ідуць павольна, уважліва аглядаючы кожную купінку, кожны прывабны куточак. Як зручней апранучца, з чым ісці па грыбы — гэтыя дэталі кожны «ціхі паляўнічы» асэнсоўвае па-свойму, усё гэта бадай што справа густу. Але ёсць некалькі асноўных патрабаванняў да зборшчыкаў грыбоў — патрабаванняў, прадыктаваных неабходнасцю.

У апошнія гады адзначана прыкметнае зніжэнне ўраджаю грыбоў, спусташэнне грыбных мясцін (грыбовішчаў). Адышлі далёка ў мінулае ўспаміны аб тым, як у грыбы з возам ездзілі. Памятаюць пра тое цяпер толькі старажылы вёсак і хутароў, і то далёка не кожны. А для нашага часу, на жаль, характэрна іншая карціна — чародкі аўтамабіляў, матацыклаў на прасёлках, лясных дарогах, вытаптаныя ў розных напрамках сцежкі, збітыя нагамі прыгажуні-мухаморы, перакапаны, перагорнуты лясны подсціл і толькі дзе-нідзе шапкі дробных паганачак — бомаў, жывунцоў. Не зніжаецца, а нават узрастае інтарэс да збірання грыбоў, штогод павялічваецца нагрузка на грыбныя мясціны, асабліва ў зялёнай зоне буйных гарадоў. Гэта патрабуе ад нас перш за ўсё беражлівых, гаспадарчых адносін да грыбніцы, бо менавіта яна — крыніца грыбнога

багацця нашых лясоў. Дарэчы, гэта зусім няцяжка: трэба толькі так збіраць пладовыя целы, каб грыбніца заставалася суцэльная, непашкоджаная. Існуюць розныя парады наконт гэтага. Адны раяць зразаць ножку, другія — выкручваць яе з глебы. На наш погляд, не так ўжо важна, у чым перавага аднаго спосабу перад другім; галоўнае —так аддзяліць пладовае цела ад грыбніцы, каб не пашкодзіць яе. Мусіць, усё ж лепш зразаць грыбы як мага ніжэй над зямлёй. Выключэнне, відаць, можны зрабіць толькі для грыбнога «прэм'ера» — баравіка, бо найвялікшай асалодай для кожнага грыбніка з'яўляецца магчымасць патрымаць яго ў руках цэлым, уволю нацешыцца з яго аксамітнай шапкі, тоўсценькай ножкі і толькі потым ачысціць карэньчык. У такім выпадку знойдзены грыб трэба асцярожна паварушыць з боку на бок, ледзь пакручваючы пры гэтым ножку, — тады яна, часам нават з лёгкім шчоўкам, сама адскочыць ад грыбніцы. Так раяць кнігі аб грыбах, так робяць заўзятыя аматары. Але ў жыцці, на жаль, бывае інакш. Нікому не прыходзіць у галаву зрываць яблыкі з дрэва разам з галінкамі, а вось грыбы многія чамусьці выдзіраюць проста з кавалкамі грыбніцы. Мала таго: увесь лясны дол пераварушаць, глебу і подсціл узрыюць, толькі каб дашчэнту спусташыць неруш, багатае грыбное месца. Збіраюць нават самыя драбнюткія грыбы-мамараткі, ад якіх і наедку няма ніякага. А гэта так згубна адбіваецца на пладаноснай грыбніцы! Нягледзячы на яе дзіўную жыццяздольнасць, запасы грыбоў на грыбовішчах з парушанымі ўмовамі існавання знікаюць на вачах. Каб зразумець усю шкоднасць такога браканьерства, трэба прыгадаць, як пабудаваны грыбы, якія ўмовы найбольш прыдатныя для развіцця іх пладовых цел.

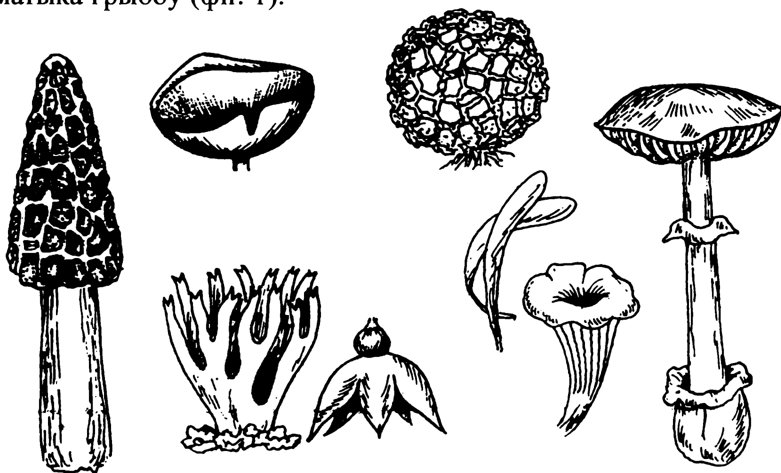
Цяпер нават 10–12-гадовыя дзеці са школьнай батанікі ведаюць, што грыбы — гэта самастойнае царства жывой прыроды, вельмі цікавы і своеасаблівы свет. Грыбы не маюць хларафілу ў сваіх клетках, самі арганічных рэчываў не ўтвараюць, хаця, як усе жывыя істоты, маюць у іх патрэбу. Таму яны, як і іншыя гетэратрофы (ад слоў гетэра — розны і трофас — жыўленне), селяцца паўсюль, на любым субстраце, дзе толькі знаходзяць патрэбныя арганічныя рэчывы. Грыбы — гэта дрожджы і плесні; гэта цэлая армія паразітаў на раслінах, жывёлах і чалавеку, армія насельнікаў раслінных і жывёльных рэштак. Грыбы жывуць у прэснай і марской вадзе; нарэшце, ёсць драпежныя грыбы, што знішчаюць у глебе дробных чарвякоў. Адным словам, грыбы на самой справе ўсюдыісныя. Сучасная мікалогія налічвае больш за 100 тысяч відаў розных грыбоў; вышэйшыя грыбы, якім прысвечана наша кніга, — гэта зборная група прыкладна з пяці тысяч відаў аскавых і базідыяльных грыбоў. Яны характарызуюцца наяўнасцю бошьш або менш мясістых, даволі буйных, ва ўсялякім разе даступных простаму воку, пладовых цел, што ў большасці складаюцца з шапачкі на ножцы. Паколькі, аднак, форма пладовых цел гэтым далёка не абмяжоўваецца, нам здаецца больш удалай назва

макраміцэты (ад слоў макра — буйны і міцэс — грыб). Гэтым тэрмінам мы і будзем пераважна карыстацца далей.

Будова і галоўныя асаблівасці грыбоў

Галоўнай часткай макраміцэта, як і ўсіх грыбоў наогул, з'яўляецца грыбніца, або міцэлій — больш або менш густое і шчыльнае спляценне тонкіх далікатных грыбных нітачак — гіфаў. Грыбніца ў макраміцэтаў шматгадовая; у адрозненне ад міцэлію ніжэйшых грыбоў яна шматклеткавая, таму што гіфы папярочнымі перагародкамі падзеленыя на асобныя клеткі. На знешняй паверхні гіфаў супраць перагародак у большасці базідыяміцэтаў ёсць дробныя клетачкі — спражкі; наяўнасць іх служыць важнай дыягнастычнай адзнакай пры вызначэнні.

Міцэлій выконвае ўсе жыццёвыя функцыі грыба — ён расце, перамяшчаецца з месца на месца ў пошуках жывільнага субстрату, размнажаецца. З размнажэннем звязана развіццё пладовых цел — той часткі грыбнога арганізма, якую часцей за ўсё і называюць грыбам. Калі грыбніца ў макраміцэтаў больш ці менш аднолькавая, слаба адрозніваецца ў розных відаў па афарбоўцы і іншых прыкметах, то пладовыя целы больш разнастайныя, іх асаблівасці служаць тою асноваю, на якую абапіраецца сістэматыка грыбоў (фіг. 1).

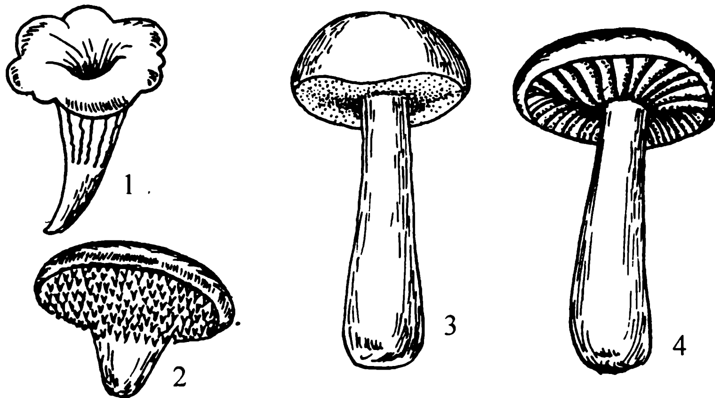


Фіг. 1. Пладовыя целы вышэйшых грыбоў

У адрозненне ад шматгадовай грыбніцы пладовыя целы ў большасці макраміцэтаў недаўгавечныя. Яны ўзнікаюць на параўнальна кароткі час, патрэбны для развіцця і выспявання зярліц (спор) — клетак, з дапамогаю якіх размнажаюцца грыбы. Зярліцы мікраскапічна малыя, іх памеры вызначаюцца мікронамі — тысячнымі долямі міліметра, таму разглядаюць зярліцы і вывучаюць іх будову з мікраскопам. Без яго можна ўбачыць

толькі парашок з мноства зярліц: ён пакрывае зерленосныя часткі спелага пладовага цела. Зерлевы парашок добра бачны пад шапачкай грыба, пакладзенай на некалькі гадзін на чыстую паперу пласткамі або трубачкамі ўніз. Спелыя зярліцы высыпаюцца і ўтвараюць пад шапачкай узор, які адпавядае размяшчэнню трубачак ці пласткоў, на якіх яны выспелі.

Зярліцы ўзнікаюць на базідыях у базідыяльных грыбоў або ў асках (торбачках) у аскавых. У базідыяльных макраміцэтаў базідыі суцэльным слоем — гіменем — укрываюць звонку частку пладовага цела або спецыяльныя вырасты, прызначаныя для павелічэння зерляноснай паверхні: шыпікі ў вожычнікавых, фальбонкі або жылкі ў лісічкавых, пласткі ў пластковых; у губавых і трубачкавых гіменій высцілае трубачкі. Вырасты, што нясуць гіменій, называюць гіменафорам (фіг. 2). У большасці аскавых макраміцэтаў сумкі змяшчаюцца на пладовым целе адкрыта: на ўвагнутай паверхні сподачнікаў (пяціцавых грыбоў), на шапкаватай верхняй частцы ў смаржкоў і глуздоў. У падземных грыбоў — труфляў, гастэраміцэтаў — зярліцы выспяваюць у мякаці пладовых цел закрыта.

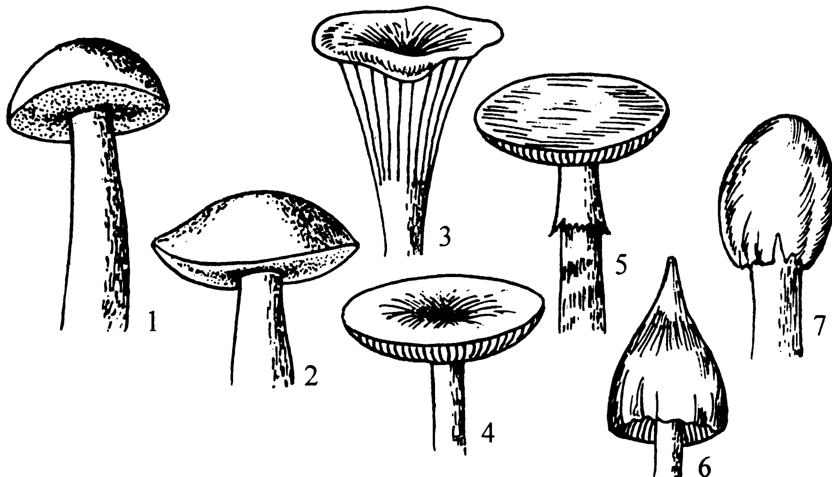


Фіг. 2. Віды гіменафору:
1 — фальбонкавы, 2 — шыпікавы; 3 — трубачкавы; 4 — пластковы.

Працягласць існавання пладовых цел залежыць ад таго, колькі пакаленняў зерляносных клетак узнікае ў гіменіі: у гнаевікоў ад некалькіх гадзін да 1–2 дзён, у баравіка — 5–10, у асавіка — 12–14, у пячурыцы — да 40 дзён. У многіх губавых пладовыя целы шматгадовыя; гіменафор у іх шматслаёвы, бо штогод на старыя трубачкі нарастае слой новых, маладых. Па колькасці слаёў вызначаюць узрост пладовага цела.

Самую складаную будову маюць пладовыя целы шапачкавых грыбоў. Іх вывучэнне і апісанне для вызначэння відавой прыналежнасці пачынаюць з шапачкі. Адзначыўшы памеры (па дыяметры), форму шапачкі (фіг. 3) (паўкуляватая, яйкаватая ці стажкаватая ў маладым узросце, пукатая, распасцёртая або лейкаватая ў спелым стане) і яе край (прыўзняты,

хвалісты ці просты, падагнуты або закручаны уніз), разглядаюць паверхню (кутыкулу): яна гладкая ці зморшчкавая,шчылінаватая або парэпаная, слізістая ці сухая, з лусачкамі,смугою або плеўкавымі шматочкамі. Калі ёсць смуга,трэба вызначыць, якая яна — вотрынавая ці мучністая, лёгка сціраецца або захоўваецца да выспявання. Уважліва разглядаюць край шапачкі: ён можа быць гладзенькі, валакніста-пухнаты або з плеўкавымі рэштткамі ад покрыва. Вызначаюць — прырослая да мякаці кутыкула або яна лёгка здымаецца з шапачкі; яшчэ ў лесе адзначаюць яе афарбоўку і магчымыя змены колеру пры націсканні або падсыханні.



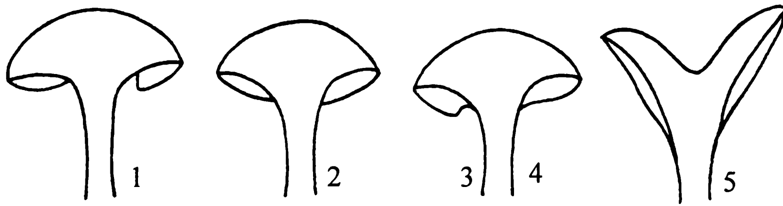
Фіг. 3. Форма шапачкі:
1 — паўкуляватая; 2 — пукатая; 3 — лейкаватая; 4 — увагнутая;
5 — плясκатая; 6 — канічная; 7 — яйкаватая.

Далей звяртаюць увагу на мякаць — на яе кансістэнцыю, афарбоўку, пах і смак (дзеля гэтага кавалачак мякаці пажаваць; калі грыб незнаёмы — не праглынаць яго), яе будову. У большасці шапачкавых грыбоў мякаць аднародная, складаецца толькі з пераплеценых гіфаў; у сыравежкавых у мякаці сярод гіфаў сустракаюцца групы акругленых пухіраватых клетак — сферацыстаў; наяўнасць іх робіць мякаць неаднароднай і надае ёй асаблівую крохкасць. У гэтых жа грыбоў у мякаці сярод звычайных гіфаў з тонкай абалонкай ёсць пакручастыя таўстаценныя гіфы, запоўненыя больш ці менш густой, белай або афарбаванай вадкасцю,— гэта малочныя хады з малочным сокам. Сустракаюцца яны і ў іншых макраміцэтаў.

Калі мякаць вадзяністая, пры падсыханні яна робіцца святлейшая, і ў такім выпадку кажуць пра яе гіграфаннасць. Часам колер мякаці змяняецца на зломе (разрэзе) або пры націсканні. Такую асаблівасць мае мякаць асавікоў, некаторых махавікоў, малачаяў.

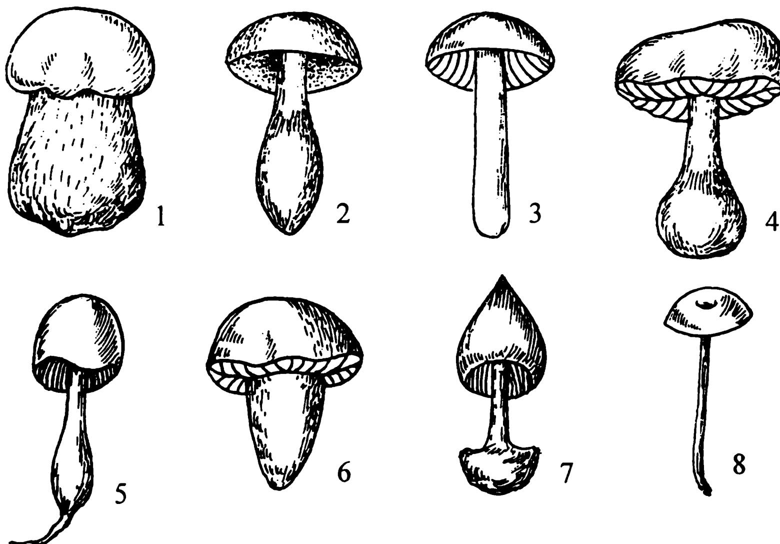
Важнай дыягнастычнай прыкметай служыць будова гіменафору — яго форма, колер, размяшчэнне на пладовым целе і інш. У трубачкавых грыбоў

адрозніваюць даўжыню трубачак, форму і афарбоўку іх адтулін — кіпраў (пор), у пластковых— гушчыню, таўшчыню пластка, асаблівасці кантаў: гладкія, вызубленыя або апушаныя, якога колеру; у вожычнікавых — даўжыню шыпікаў, іх колер, крохкасць. Вялікае значэнне мае характар прымацавання гіменафора да ножкі (фіг. 4).



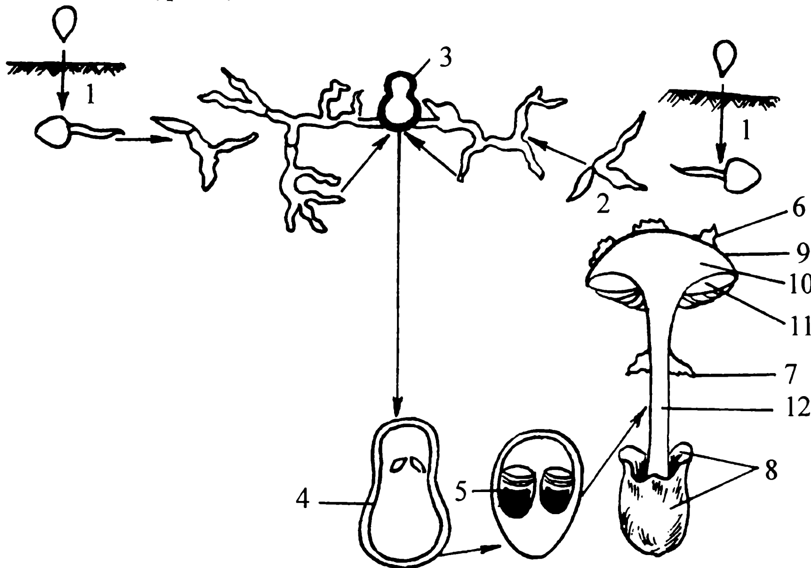
Фіг. 4. Віды пласткоў:
1 — вольныя; 2 — прырослыя; 3 — выемкавыя;
4 — прырослыя зубочкам; 5 — зыходныя.

Нельга абыйсці ўвагай ножку. Азначаюць яе форму, даўжыню і таўшчыню (межы гэтых паказчыкаў у сантыметрах запісваюць у вызначальніках праз знак множання), унутраную будову — пустая ножка або губкаватая ці суцэльная; характар паверхні — гладкая ножка ці падоўжана-валакністая, лусковая, рубчастая або баразёнкавая, з рэшткамі покрываў або без іх (фіг. 5).



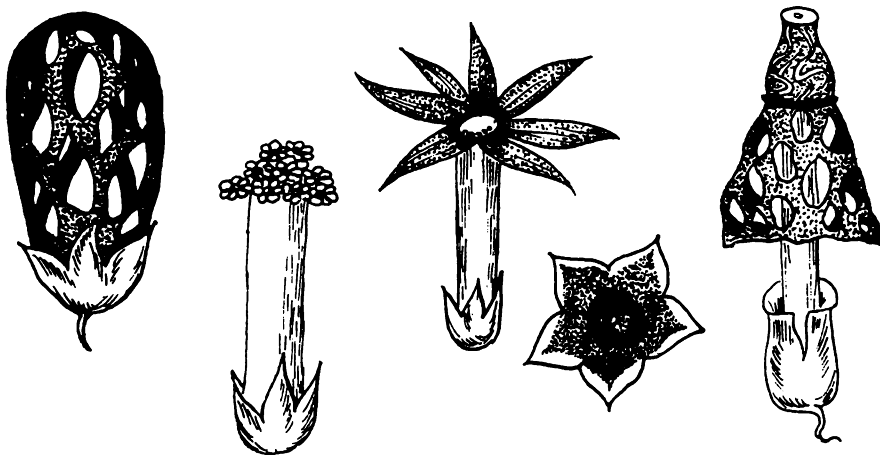
Фіг. 5. Форма ножкі:
1 — клубняватая; 2 — верацяновая; 3 — цыліндрычная, 4 — булаўная;
5 — караняватая; 6 — звужаная; 7 — аблямавана-ўздутая: 8 — ніткаватая.

Покрывы — ахоўныя абалонкі, што ў шэрагу макрагрыбоў на першых стадыях развіцця ахутваюць пладовае цела: агульнае покрыва — усё цела, частковае — толькі гіменафор. З ростам грыба покрывы разрываюцца. На шапачцы ад іх застаюцца сляды ў выглядзе шматочкаў, бародавачак, мучністай або камякаватай смугі, валакністасці, махраватасці краю, а на ножцы — плеўкавае або павуціністае колца, валакністыя пояскі, лусачкі, бародаўкі, пасмы валаконцаў. На аснове ножкі ў некаторых грыбоў захоўваецца падобная да мяшэчка абгортка — похва (вольва). Яна вольна ахутвае ножку ў адных відаў, прырастае да яе ў выглядзе аблямоўкі або каўнерыка, шэрагаў бародавачак у іншых. Колца, пояскі, похва, іх колер, размяшчэнне, асаблівасці будовы таксама не павінны знікнуць з-пад увагі пры вызначэнні (фіг. 6).



Фіг. 6. Схема будовы і развіцця пладовага цела шапачкавага грыба:
1 — прарослыя зярліцы; 2 — зачаткавы міцэлій; 3 — зачатак пладовага цела;
4 — агульнае покрыва; 5 — частковае покрыва; 6 — бародаўкі, шматкі:
7 — колца; 8 — похва; 9 — кутыкула; 10 — мякаць; 11 — пласткі; 12 — ножка.

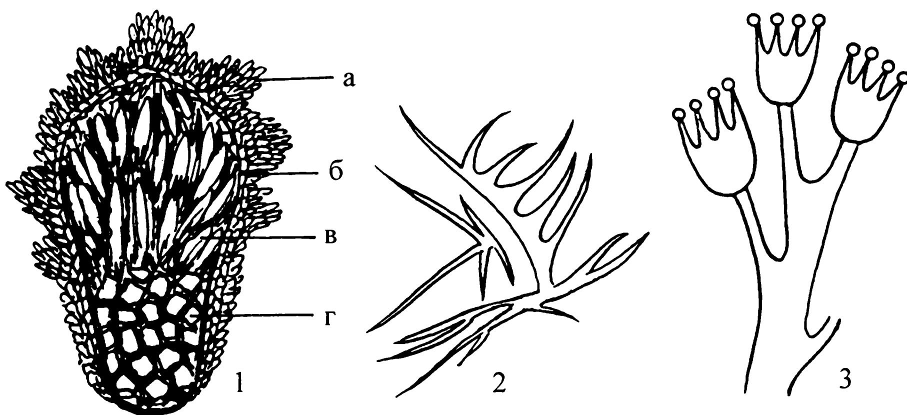
Пладовыя целы гастэраміцэтаў іншыя — разнастайнай, часам такой незвычайнай, «негрыбной», формы, што заслужылі назву «грыбы-кветкі». Як правіла, пладовыя целы гастэраміцэтаў закрытыя, з унутраным размяшчэннем гіменію. Часцей за ўсё яны болыл ьш ці менш акругленыя — куля- або грушаватыя, клубняватыя; такімі ж яны застаюцца да адмірання ў пархавіковых і каранёўцавых грыбоў. У іншых гастэраміцэтаў у працэсе развіцця пладовыя целы вельмі змяняюцца, становяцца падобнымі да зорак з кароткімі тоўстамясістымі прамянямі (зорачнікі), дробных гняздзечак (гняздоўкі), нагадваюць смаржкі або шапачкавыя грыбы (фіг. 7).



Фіг. 7. Гастэраміцэты: грыбы-кветкі.

Звонку гастэраміцэт пакрыты больш або менш тоўстай абалонкай — перыдыем. У ім адрозніваюць знешні і ўнутраны слаі — экза- і эндаперыдый. Экзаперыдый па меры развіцця пладовага цела грыба трэскаецца, разрываецца на лопасці або адпадае кавалкамі амаль да асновы. Эндаперыдый звычайна больш тонкі, але трывалы і часта захоўваецца да канца існавання пладовага цела. У спеласці ён разрываецца, і зярліцы трапляюць у знешняе асяроддзе.

Пад перыдыем ляжыць пладаносная частка — глеба (мякаць), у ёй утвараюцца базідыі з зерлем. Глеба напачатку мяккая, радзей больш цвёрдая; часта яна губкаватая, складаецца са шматлікіх камер, адасобленных адна ад адной праслойкамі тканкі. Камеры ў сярэдзіне высцілае гіменій. У нізкаарганізаваных гастэраміцэтаў гіменіяльнага слою



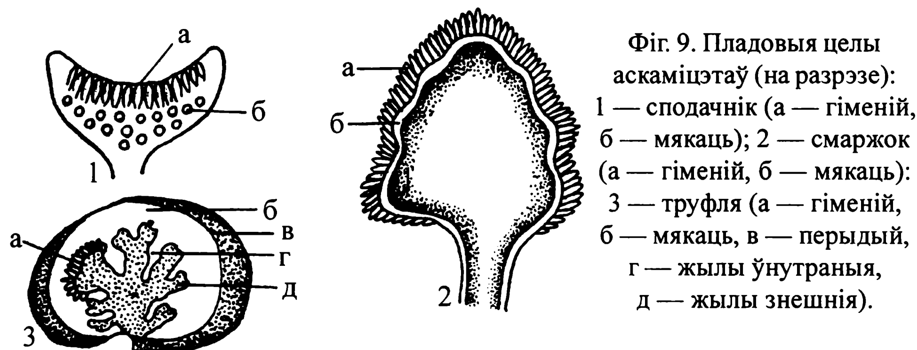
Фіг 8. Будова пархавіка:
1 — пладовае цела ў сячэнні (а — экзаперыдый; б — эндаперыдый; в — глеба; г — стэрыльная тканка, «фальшывая ножка»); 2— капіліцый; 3 — базідыі з зярліцамі.

няма, а базідыі раўнамерна размяшчаюцца ў глебе. Па меры выспявання зерля праслойкі мякаці паміж камерамі разбураюцца, і пладовае цела пераўтвараецца ў ёмішча зерлевага парашку, які пыліць праз адтуліну ў эндаперыдыі («чортава табака»). У пархавіковых грыбоў зерлевы парашок разрыхляецца рэшткамі бясплодных гіфаў мякаці — капіліцыем. Наяўнасць, форма, будова і колер гіфаў капіліцыю — важная дыягнастычная прыкмета гастэраміцэта. Часта глеба запаўняе толькі верхнюю частку пладовага цела; унізе ж, ля асновы, знаходзіцца стэрыльная губкаватая тканка, часам выцягнутая ў «фальшывую ножку» (фіг. 8). У гняздоўкавых грыбоў глеба не суцэльная: яна змяшчаецца ў асобных, падобных да лінзы або яйка цельцах — перыдыёлах, якія ляжаць пад перыдыем вольна або прымацаваныя да яго цяжамі. Зярліцы на базідыях паспяваюць у оярэдзіне перыдыёл.

Вельмі своеасаблівыя фалальныя грыбы. Пладовае цела ў іх у маладым узросце яйка- або куляватае, укрытае 2–3 слаёвым перыдыем (сярэдні слой — шчыльнастудзяністая або слізістая глеба). У сярэдзіне пад абалонкамі змяшчаецца рэцэптакул, падобны да губкаватай пустой калонкі. З узростам абалонкі лопаюцца; з іх выцягваецца рэцэптакул у доўгую ножку са званочкавай, пакрытай глыбокімі ячэйкамі шапачкай на верхавінцы. У паглыбленнях шапачкі знаходзіцца слізістая глеба, у якой выспяваюць зярліцы. Глеба мае рэзкі пах, які прываблівае насякомых; з'ядаючы глебу, яны разносяць зярліцы.

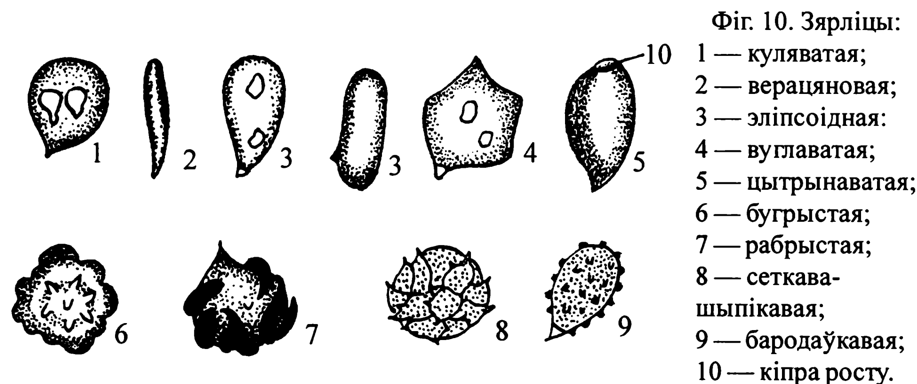
Пладовыя целы аскавых макраміцэтаў — апатэцыі — зусім іншай формы. У сподачнікаў яны спачатку амаль куляватыя; потым раскрываюцца і становяцца падобнымі да сподачкаў, кілішкаў або чашы. Гіменій размяшчаецца на ўвагнутай унутранай паверхні (дыску, адсюль агульная назва гэтай групы грыбоў — дыскаміцэты). Звычайна ён гладзенькі або злёгку хвалісты, часта яркаафарбаваны — аранжавы, чырвоны, фіялетавы або бялявы, чорны. Цікава назіраць, як выдзяляюцца зярліцы з аскаў: калі хукнуць на апатэцый, праз некалькі секунд над ім узнімаецца празрыстае воблачка зерля, якое шпарка рассяваецца і знікае на вачах. Мякаць у сподачнікаў крохкая, звычайна тонкая, часта паўпразрыстая, як воск. Звонку апатэцыі гладкія або шурпатыя, лусковыя, лямцавыя або валасістыя. У смаржковых грыбоў апатэцыі маюць выгляд шапкі, зрослай з ножкаю. Яны пустыя, тонкамясістыя, крохкія. Шапачка звычайна акругленая,стажкаватая або няправільнай формы, часам рассечаная на лопасці або выгнутая бы сядло. Паверхня шапачкі сеткава-ячэйкавая або ўкрытая глыбокімі звілістымі фальбонкамі. Сумкі з зерлем знаходзяцца ў гэтым паверхневым слоі. Пладовыя целы труфляў у сувязі з падземным ладам жыцця закрытыя. Яны клубняватыя, пакрытыя перыдыем, звычайна зрослым з мякаццю. Перыдый даволі шчыльны і тоўсты, гладкі, бугрысты або шчылінаваты. Глеба пад ім таксама шчыльная, на разрэзе з мармуровым малюнкам ад шматлікіх пустых хадоў, або

каналаў (жыл знешніх) і праслоек мякаці паміж імі (жыл унутраных). Аскі з зярліцамі высцілаюць хады. У наваколле спелыя зярліцы трапляюць праз адну або некалькі адтулін у канцах знешніх жыл (фіг. 9).



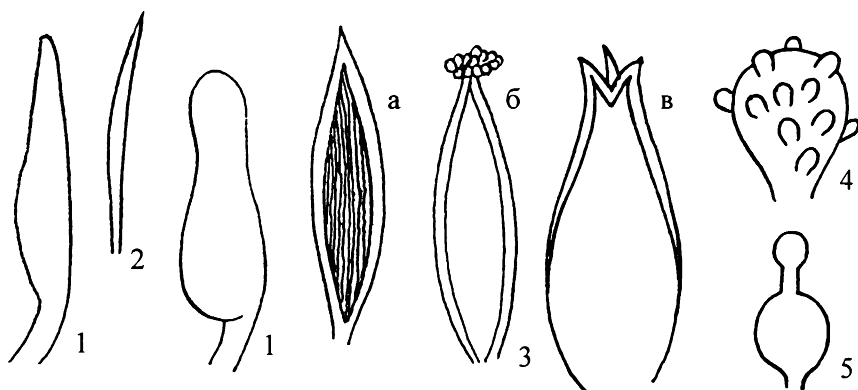
Фіг. 9. Пладовыя целы аскаміцэтаў (на разрэзе): 1 — сподачнік (а — гіменій, б — мякаць); 2 — смаржок (а — гіменій, б — мякаць): 3 — труфля (а — гіменій, б — мякаць, в — перыдый, г — жылы ўнутраныя, д — жылы знешнія).

Прыкметы пладовых цел нярэдка вар'іруюць, і гэта ўскладняе іх вызначэнне. Таму важна карыстацца не толькі марфалагічнымі, але і анатамічнымі асаблівасцямі грыбоў. Дзеля гэтага робяць мікраскапічны аналіз гіменіяльнага слою, а ў патрэбных выпадках — кутыкулы, мякаці, тканкі пластка, паверхні ножкі. У кроплі 5%-нага раствору шчолачы (KOH або NaOH) разглядаюць танюткі папярочны зрэз праз трубачку або пласток, шыпік ці фальбонку, такі ж тонкі зрэз з увагнутай паверхні ў сподачнікаў, з глебы ў труфляў або гастэраміцэтаў. Знаходзяць зярліцы і вызначаюць іх памер па даўжыні і шырыні, афарбоўку, асаблівасці абалонкі (фіг. 10).



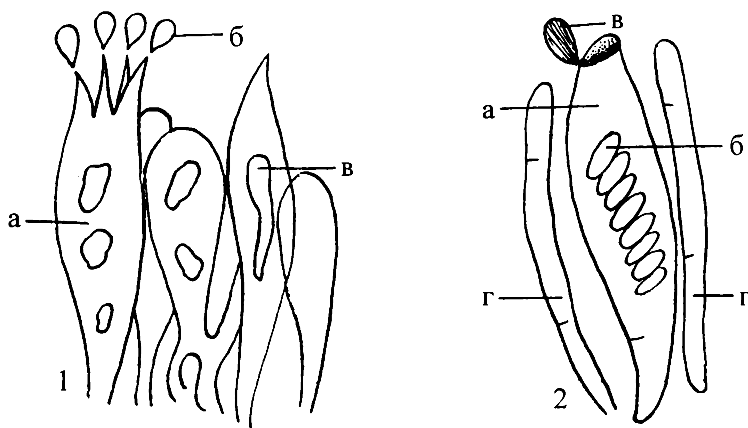
Фіг. 10. Зярліцы:
1 — куляватая;
2 — верацяновая;
3 — эліпсоідная:
4 — вуглаватая;
5 — цытрынаватая;
6 — бугрыстая;
7 — рабрыстая;
8 — сеткава-шыпікавая;
9 — бародаўкавая;
10 — кіпра росту.

У прэпараце базідыяміцэта адшукваюць цыстыды — стэрыльныя выдзяляльныя і ахоўныя клеткі; іх форма, колькасць, размяшчэнне, памеры і афарбоўка — дыягнастычныя прыкметы, істотныя пры вызначэнні. Цыстыды ёсць не ва ўсіх грыбоў; часцей за ўсё іх можна знайсці на самым краі пластка (хейлацыстыды) (фіг. 11). У гіменіяльным слоі аскавых грыбоў разглядаюць аскі, адзначаючы іх памер, форму, колькасць і размяшчэнне зярліц. Дадаўшы кроплю ёдзістага калію, азначаюць рэакцыю на ёд (аскі



Фіг. 11. Цыстыды:
1 — бутэлькаватая; 2 — іголкаватая; 3 — таўстаценная (а — завостраная, б — з «шапачкай», в — зубчастая); 4 — адросткава-булаўная; 5 — кегляватая.

многіх дыскаміцэтаў афарбоўваюцца ёдам у сіні колер). Тады становіцца прыкметная накрывачка, што закрывае адтуліну на верхавінцы аска да выспявання зерля. Па наяўнасці накрывачкі дыскаміцэты падзяляюцца на дзве буйныя групы — аперкулятныя (з накрывачкай) і інаперкулятныя (без яе). У час аналізу трэба таксама звярнуць увагу на асаблівасці парафіз — бясплодных клетак, якія размяшчаюцца паміж аскамі ў гіменіяльным слоі (фіг. 12).



Фіг. 12. Гіменій:
1 — базідыяміцэт (а — базідыя, б — зярліцы, в — цыстыда); 2 — аскаміцэт (а — аск, б — зярліцы, в — накрывачка, г — парафізы).

Экалагічныя функцыі грыбоў



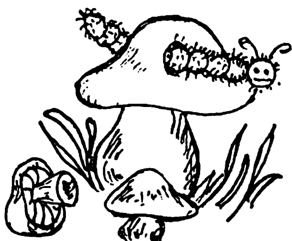
З пладовага цела спелае зерле трапляе на глебу ці іншы прыдатны субстрат. Пры наяўнасці неабходных умоў — пэўнай вільгаці і цяпла — яны прарастаюць у гіфы. Гіфы пачынаюць выцягвацца, галіняцца, перасякаюць глебу ва ўсіх напрамках і хутка сплятаюцца ў грыбню (міцэлій). Жывіцца грыбня асматычным спосабам — усмоктвае ўсёй сваёй паверхняй з глебы, рэшткаў драўніны,ляснога подсцілу або іншага субстрату вільгаць з растворанымі ў ёй пажыўнымі рэчывамі. Гэты працэс працякае пры ўдзеле цэлага шэрагу ферментаў — адмысловых рэчываў-каталізатараў, што паскараюць засваенне субстрату, яго разбурэнне. Такім чынам, засвойваючы субстрат, грыб выконвае ў прыродзе пэўную функцыю. Сапратрофныя грыбы, якія жывяцца арганічным рэчывам з мёртвых рэштKаў, разам з бактэрыямі перапрацоўваюць апалае лісце, ігліцу, шышкі, адмерлыя травы, дробныя галінкі; яны разбураюць пні, ламачча, жывуць на вуголлі старых вогнішчаў, на гноі траваедных жывёл і адмерлых пладовых целах грыбоў. Увогуле ж грыбное насельніцтва розных раслінных рэшткаў служыць не толькі пастаўшчыком арганічнага рэчыва ў глебу, але і выконвае санітарную службу па ачыстцы лесу. Калі б не макраміцэты — найбольш актыўныя разбуральнікі ападу і подсцілу — лес проста задыхнуўся б ад уласных рэшткаў. У гэтым сэнсе цяжка пераацаніць ролю многіх лейкавіц, бомаў, жывунцоў ды іншых пераважна дробных шапачкавых грыбоў, якія мы з адценнем пагарды часта называем «паганымі», «воўчымі» грыбамі.

Вялікая група макраміцэтаў атрымлівае неабходныя для жыцця арганічныя рэчывы ад жывых раслін. Частка іх — галоўным чынам губавыя грыбы — паразітуюць на дрэвах. Сваімі ферментамі губы разбураюць жывыя клеткі драўніны, і яна пачынае гніць. Хвароба распаўсюджваецца ў дрэве; яно аслабляецца, траціць жыццяздольнасць і ў выніку гіне. Роля такіх грыбоў, безумоўна, шкодная; лясная гаспадарка вядзе з імі барацьбу.

Другая частка — пераважна шапачкавыя грыбы — гэта сімбіёнты, сужытнікі дрэў і кустоў, іх мікарызаўтваральнікі. Мікарыза — з’ява вельмі цікавая: зусім розныя па будове і ладу жыцця арганізмы аб’ядноўваюцца, каб дапамагчы адзін аднаму ў існаванні. Марфалагічная сутнасць мікарызы ў тым, што пры сустрэчы ў глебе з дробнымі карэньчыкамі пэўнай пароды дрэва гіфы грыба аплятаюць іх і ўзнікае так званы грыбны каптурок. Часта гіфы пранікаюць у кару каранёў, але саміх клетак не пашкоджваюць, а ідуць па межклетніках, утвараючы так званую сетку Гарціга. Фізіялагічная роля мікарызы ў агульных рысах зводзіцца да абмену: грыб ад расліны атрымлівае вугляводы, а расліна ад грыба — вільгаць з растворанымі ў ёй мінеральнымі рэчывамі. Без мікарызы міцэлій сімбіятычных грыбоў існуе, але не пладаносіць; мікатрофныя ж расліны без сваіх грыбных сімбіёнтаў

развіваюцца дрэнна, павольней растуць, лягчэй паддаюцца хваробам, асабліва на бедных, сухіх глебах і на ранніх этапах развіцця. Самая назва «мікарыза» вельмі трапна выяўляе сутнасць гэтай з'явы: даслоўна яна азначае «грыбакорань». Значэнне сімбіятычных грыбоў, безумоўна, станоўчае, бо яны садзейнічаюць росту і развіццю дрэў, умацоўваюць дрэвастаны. Да мікарызных грыбоў належаць амаль усе трубачкавыя і сыравежкавыя грыбы, многія радоўкі, ружавянкі, мухаморавыя і павуцінневыя грыбы. Вось чаму кожны грыбаўнік, які добра ведае і па-сапраўднаму любіць прыроду, не знішчае непатрэбныя яму няструўныя і нават атрутныя грыбы, дробненькія паганачкі, што лепяцца на пнях, апалых галінках, лісці. Такі чалавек разумее: яны патрэбны лесу, яны актыўна ўдзельнічаюць у біялагічным кругавароце ў прыродзе.

Біяхімічны састаў і спажыўная каштоўнасць грыбоў



Вышэй мы каротка нагадалі пра будову і біялогію грыбоў, пра іх значэнне для прыроды. Аповяд будзе няпоўны, калі мы нічога не скажам пра тую ролю, якую яны адыгрываюць у нашым жыцці, пра магчымасці іх выкарыстання і эканамічную каштоўнасць. Вядома, перш за ўсё гаворка пойдзе пра страўныя грыбы.

Яны невыпадкова карыстаюцца такой папулярнасцю, невыпадкова шэрагі аматараў збіраць грыбы, ласавацца смачнымі грыбнымі стравамі растуць год ад году. Шмат якія страўныя грыбы маюць адметны смак і непаўторную духмянасць — дастаткова нагадаць хаця б толькі баравікі, рыжкі і падгрыбы!

Каштоўныя смакавыя і пажыўныя якасці страўных грыбоў тлумачацца біяхімічным саставам іх пладовых цел. Клеткі грыбоў утрымліваюць шмат вады — да 80–90%. Сухое ж рэчыва складаецца пераважна з бялкоў, таму грыбы часта называюць «лясным мясам». У састаў бялкоў уваходзяць амінакіслоты, у тым ліку незаменныя; гэта ставіць грыбы ў шэраг асабліва важных прадуктаў харчавання. Асноўнай часткай грыбных тканак з'яўляецца грыбная клятчатка. Яна ўтрымлівае складаны бялок фунгін, або міцэцін,— рэчыва, ідэнтычнае хіціну, з якога складаюцца надкрылы ў жукоў, панцыр у ракападобных. Натуральна, грыбная клятчатка цяжка засвойваецца, і гэта, на жаль, значна зніжае пажыўную каштоўнасць грыбоў. Хаця і ёсць у літаратуры звесткі пра тое, што па сваёй пажыўнай каштоўнасці грыбы не саступаюць такім прадуктам харчавання, як струкавыя і злакі, аднак многія дыеты абмяжоўваюць і нават забараняюць ужыванне грыбных страў у сувязі з вялікім цяжарам на страўнік.

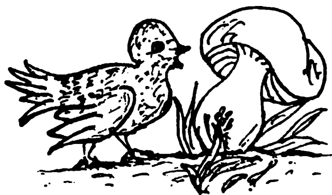
Вугляводаў у грыбных клетках менш, чым бялкоў, і яны значна адрозніваюцца ад раслінных: грыбам уласціва поўная адсутнасць крухмалу,

што ў вялікай колькасці назапашваецца ў клетках вышэйшых раслін. У грыбоў ён замяняецца на глікаген, жывёльны крухмал. Грыбы маюць спецыфічны цукар мікозу, або трэгалозу, уласцівую толькі ім адным.

Пладовыя целы змяшчаюць найбольш важныя вітаміны. На вітамін А асабліва багатыя лісічкі, рыжкі і іншыя грыбы, афарбаваныя ў жоўта-аранжавы колер (прыкмета наяўнасці караціну — правітаміну А). Вітаміну B_1 у асобных грыбоў столькі ж, колькі ў збожжы, а ў лісічкі і апенькі летняй не меней, як у пякарскіх дрожджах. Есць у грыбах вітамін PP (нікацінавая кіслата) і іншыя вітаміны.

Грыбы багатыя на жалеза, калій, фосфар, кальцый, натрый. Яны ўтрымліваюць мікраэлементы — медзь, цынк, ёд, фтор, марганец, мыш'як — у межах, звычайных для раслінных прадуктаў. Вялікая колькасць пахучых і экстрактыўных рэчываў не толькі надае стравам з грыбоў іх непаўторны водар і смак, але і садзейнічае лепшаму засваенню ежы. Як відаць нават з такога кароткага азнаямлення з біяхімічным саставам грыбоў, яны сапраўды з'яўляюцца вельмі каштоўнай крыніцай харчовай сыравіны, для Беларусі асабліва пашыранай і традыцыйнай. Таму магчымасцям выкарыстання страўных грыбоў мы прысвячаем спецыяльны раздзел нашай кнігі (гл. с. 228). Мы прыводзім там шмат рэцэптаў з кулінарыі многіх народаў з розных краін, а таксама з традыцыйнай беларускай кухні. Яны красамоўна сведчаць пра шырокае выкарыстанне грыбоў не толькі як самастойных страў, але і ў якасці пікантнай, каларыйнай і карыснай прыправы да мясных, рыбных ды гароднінных страў.

Лекавыя ўласцівасці грыбоў



Папярэдні раздзел пераканаўча сведчыць пра тое, што грыбы — сапраўды важны прадукт харчавання, які карыстаецца вялікім попытам. Застаецца дадаць, што многія з іх валодаюць не толькі каштоўнымі пажыўнымі, але яшчэ і лекавымі ўласцівасцямі.

Першыя навуковыя сведчанні пра гэта з'явіліся параўнальна нядаўна — прыкладна ў 40–50-я гады мінулага стагоддзя. Дагэтуль вышэйшыя грыбы як крыніца лекавых сродкаў былі пад увагай толькі народнай медыцыны. Так, у нашай краіне настойкай мухаморы чырвонай здаўна націраліся пры рэўматызме і іншых болях у спіне ці суставах; з гаркуна гатавалі лёгкі жаўцягонны сродак; гаркач ужывалі пры захворваннях нырак. Яшчэ ў XVI стагоддзі вадзянымі выцяжкамі з пладовых цел баравікоў, атрыманымі з дапамогай шкляных перагонных апаратаў, лячылі незагойныя раны пры абмарожванні; смярдзюх да нашых дзён шырока выкарыстоўваецца для лячэння гастрытаў і іншых хвароб органаў страваванне; «земляное масла» — слізістая абалонка маладых пладовых

цел смярдзюха («чортавых яек») — лічыцца добрым сродкам для націрання пры болю ў пазваночніку, фібраміёме маткі ў жанчын. Былі спробы з дапамогай каранёўца жаўтлявага лячыць хворых на эпілепсію; апенькай зімовай — тромбафлебіт. Зерлевы парашок порхавак сыпалі на гнойныя раны, каб яны хутчэй загаіліся; густым булёнам з баравікоў паілі цяжкіх, аслабленых хворых, каб палепшыць апетыт. Але найбольш вядомым лекавым сродкам заўсёды была чага, або чорны бярозавы грыб. Ёю лячылі гастрыты, каліты, язвавую хваробу, карысталіся чагай і пры лячэнні ракавых пухлін.

Вядома, што ў Шварцвальдзе — лясной мясцовасці ў Германіі — баравіком з поспехам лячылі хваробы скуры; у пладовых целах папулярнага ў Чэхаславакіі гнаевіка атрамантавага (чарнільнага грыба), вельмі смачных і далікатных у маладым узросце, знойдзены супрацьалкагольны сродак: зусім няшкодны грыб выклікае моцнае атручэнне, калі перад тым, як паласавацца апетытнай грыбной стравай, выпіць кілішак-другі гарэлкі або віна. Індыйскія вучоныя заўважылі, што выцяжкамі з пячурыц можна лячыць гнойныя раны і такія цяжкія хваробы, як тыф, паратыф, сухоты. Пазней навуцы стала вядомая цэлая група мексіканскіх, так званых магічных, ці чароўных, грыбоў. Пры іх ужыванні чалавекам авалодвае незвычайны стан, узнікаюць дзіўныя маляўнічыя галюцынацыі. Уласцівасцю гэтых грыбоў уздзейнічаць на псіхіку і цэнтральную нервовую сістэму карысталіся жрацы (шаманы) некаторых індзейскіх плямёнаў пры адпраўленні культавых абрадаў. Пазней з галюцынагенных грыбоў вылучылі рэчывы, што дапамагаюць лячэнню псіхічнахворых: пасля іх прыёму хворыя становяцца больш даверлівыя, у іх ажыўляецца памяць і ўрачу лягчэй наладзіць з імі кантакт, зразумець прычыну і цячэнне хваробы.

У апошнія два-тры дзесяцігоддзі на наяўнасць лекавых і біялагічна актыўных рэчываў было даследавана не менш як 3000 відаў шапачкавых і дрэваразбуральных грыбоў, і ў асобных выпадках магчымасць выкарыстання іх з лячэбнымі мэтамі пацвердзілася. Гэта датычыцца ў першую чаргу чагі з яе выразнымі аднаўленчымі ўласцівасцямі. Прэпаратамі з чагі (бефунгін, густы і сухі экстракты) з поспехам карыстаюцца ў клініках пры лячэнні язвавай хваробы, гастрытаў; іх ужываюць і ў анкалагічнай практыцы. Вядома, што мухамора чырвоная ўтрымлівае антыбіётык мускаруфін — аранжава-чырвоны пігмент са скуркі, у рыжку знойдзены антыбіётык лактарыявіялін, у баравіку і іншых трубачкавых грыбах — біялагічна актыўны балетол, у зялёнцы і апеньцы зімовай — антыкаагулянты. На жаль, многія антыбіётыкі з шапачкавых грыбоў аказаліся зусім нетрывалыя і пры спробах атрымаць іх у чыстым выглядзе разбураюцца; некаторыя ж лекавыя сродкі, вылучаныя з грыбоў, для чалавека таксічныя. Таму казаць пра ўжыванне вышэйшых грыбоў з лячэбнымі мэтамі пакуль яшчэ рана, але іх лекавыя ўласцівасці, безумоўна,

заслугоўваюць увагі і больш глыбокага вывучэння. Гэта мы ўжо неаднаразова адзначалі раней (Сержанина, 1965; 1974).

Нястраўныя грыбы і грыбныя атручэнні



Атрутных і нястраўных грыбоў у нашай рэспубліцы параўнальна мала. Гэта шэраг мухаморавых і радоўкавых грыбоў, асобныя вільготнікі, гаркун і падрашэтнік горкі — «двайнікі» баравіка, махавікоў і казлякоў, некаторыя павуцінавікі, валакнянкі, слізянкі, вужоўкі-апенькі. Як правіла, грыбаўнікам вядомыя іх прыкметы, і выпадкі грыбных атручэнняў у нас параўнальна рэдкія. Але ўсё ж пры збіранні трэба быць вельмі ўважлівым, памятаць, што ніякіх спецыяльных прыкмет атрутнасці грыбы не маюць. Няма ніякай падставы лічыць, што атрутныя грыбы маюць дрэнны пах або агідны смак, што ад іх цямнее сярэбраная лыжка ці цыбуліна, апушчаная ў грыбны адвар і да т. п. Правільна арыентавацца можа толькі дакладнае веданне мікалагічных адзнак пладовага цела.

Трэба мець на ўвазе, што, нягледзячы на параўнальна рэдкія выпадкі грыбных атручэнняў, яны вельмі цяжкія і нават смяротныя. Таму нагадваем іх асноўныя сімптомы, каб у выпадку бяды кожны ведаў, як дапамагчы.

Найбольш часта выклікаюць атручэнне няправільна прыгатаваныя грыбныя кансервы, але тут прычына не ў саміх грыбах. Вінавата анаэробная бактэрыя батулінус, якая развіваецца ў бескіслародным асяроддзі на бялковай аснове ў нейтральных або шчолачных умовах і вылучае ў прадукт смяротную атруту — батулатаксін. Атручэнне пачынаецца бурна і спачатку працякае як звычайнае харчовае (боль у страўніку і кішэчніку, рвота, панос), але пазней на гэтым фоне парушаюцца гаворка і зрок — усё расплываецца, «падвойваецца» ў вачах, становіцца цяжка глытаць. Захворванне працякае вельмі цяжка, у 25% выпадкаў — са смяротным зыходам. Лячыць хворых на батулізм з поспехам можна толькі ў стацыянарных умовах. Прафілактыка атручэння — гэта дакладнае выкананне правілаў асептыкі і перапрацоўкі грыбоў. Пра гэта падрабязна расказана ў раздзеле аб карыстанні харчовай грыбной сыравінай (гл. с. 231–232).

Часта атручэнні выклікаюць непрасоленыя або дрэнна правараныя ўмоўна страўныя грыбы, старыя, пераспелыя пладовыя целы са шкоднымі прадуктамі распаду, або нарыхтаваныя грыбы пры няправільным захаванні — напрыклад, марынаваныя або саленыя ў ацынкаваным ці іншым посудзе, які лёгка акісляецца. Небяспечныя для здароўя грыбы, сабраныя ў забруджаных месцах — уздоўж аўтамабільных дарог, паблізу буйных хімкамбінатаў і іншых крыніц забруджвання асяроддзя. Справа ў тым,

што грыбы здольныя назапашваць у пладовых целах солі цяжкіх металаў, свінцу ў колькасці, шкоднай для чалавека. Таму пры збіранні неабходна ўлічваць сучасную экалогію, якая, на жаль, часта адмоўна адбіваецца на магчымасці ўжываць грыбы. Асабліва гэта датычыць радыялагічнай абстаноўкі, што склалася на тэрыторыі Беларусі пасля аварыі на Чарнобыльскай АЭС. Намаганнямі вучоных Інстытута эксперыментальнай батанікі і Інстытута радыябіялогіі АН РБ высветлена, што грыбы — актыўныя акумулятары радыянуклідаў — па здольнасці назапашваць радыяізатопы цэзію значна апярэджваюць вышэйшыя расліны. У гэтым сэнсе вызначаюцца тры групы відаў: да першай належаць найбольш устойлівыя да цэзію глузд звычайны, лісічка звычайная, баравік, абабак, асавік і сіняк, апенька асенняя, падзялёнка, пячурыца лясная і многія сыравежкі; да другой — сярэднеўспрыймальныя казляк, зялёнка, свіння, падгроб, чарнуха, ваўнянка, рыжок і шаруха; да трэцяй — найбольш актыўныя назапашвальнікі радыяцэзію маслякі, імшарнік, падбаравік, а таксама курачка, гаркуха і некаторыя віды лейкавіц. Як бачым, з гэтымі сведчаннямі неабходна лічыцца грыбаўнікам. Трэба таксама мець на ўвазе і схему заніравання Беларусі па радыялагічным забруджванні грыбоў (см. вклейку).

Захварэць можна і проста ад пераядання, асабліва калі есці грыбы нанач, бо з-за вялікай колькасці клятчаткі яны з цяжкасцю засвойваюцца нават здаровым арганізмам. З гэтай прычыны грыбныя стравы як «цяжкая ежа», што можа выклікаць абвастрэнне, выключаюцца з рацыёну харчавання асоб з хранічнымі хваробамі страўніка, печані і іншых органаў стрававання. У такіх выпадках захворванні праяўляюцца звычайнымі сімптомамі парушэння стрававання і пры своечасовым лячэнні канчаюцца добра.

Гэтага нельга сказаць пра атручэнні, выкліканыя атрутнымі і ўмоўна страўнымі грыбамі — глуздамі, мухаморамі, валакнянкамі, кабылкамі. Атручэнні глуздамі адбываюцца звычайна вясной. Атруты гэтых грыбоў — рэчывы складанай арганічнай прыроды. Па ўздзеянні на арганізм яны нагадваюць таксіны бледнай паганкі — пашкоджваюць печань, селязёнку, ныркі, сэрца, эрытрацыты, парушаюць абмен рэчываў, дзейнасць цэнтральнай нервовай сістэмы. Гэта гірамітрын (ад лацінскай назвы глузда — гірамітра), гельвелавая кіслата і іншыя атруты, яшчэ да канца не вывучаныя. Спажываць глузды можна толькі пасля працяглага (да 5–6 месяцаў) высушвання на паветры: у працэсе сушэння атруты акісляюцца кіслародам. Раней лічылася, што для абясшкоджвання грыбоў дастаткова іх доўга варыць, але сезоннасць атручэння якраз і сведчыць пра тое, што гэтага мала.

Праз 6–10 гадзін пасля ўжывання глуздоў пачынаецца моташнасць, потым няспынная рвота, рэзкі боль у страўніку і галаве, непрытомнасць, трызненне, сутаргі, часта панос, вялікая слабасць. Цяжкасць атручэння

залежыць ад стану здароўя і ўзросту хворага, колькасці з'едзеных ім грыбоў, а таксама ад умоў, у якіх яны выраслі. Смяротнай дозай лічыцца прыкладна 400 г неабясшкоджаных грыбоў. Ёсць дадзеныя, што найбольш таксічныя тыя глузды, што растуць на вільготнай урадлівай глебе — яны ўтрымліваюць больш атрутных рэчываў. У цяжкіх выпадках праз 3–4 дні наступае смерць; пры больш лёгкім атручэнні і своечасовым лячэнні на 5–15-ты дзень настае ачуньванне. Да гірамітрыну і гельвелавай кіслаты асабліва адчувальныя старыя і дзеці; атрута можа згубіць груднoе дзіця, бо пераходзіць да яго з малаком хворай маці (Мартынов, 1975).

Улетку і ўвосень цяжкія атруты даюць мухаморы з групы бледнай паганкі — белая, зялёная, цытрынавая,— найбольш атрутныя грыбы не толькі ў нашай краіне, але, відаць, ва ўсім свеце: для смяротнага атручэння дастаткова з'есці 1/4 шапачкі гэтых грыбоў. Яны ўтрымліваюць некалькі таксінаў; асноўныя атруты — гэта альфа-, бэта-, гама- і іншыя аманіціны, або аманітатаксіны (ад лацінскай родавай назвы мухамор — аманіта). Ніякая кулінарная апрацоўка не абясшкоджвае грыбы, атруты не разбураюцца кіпячэннем, вымочваннем, высушваннем. Таксіны паганкі пашкоджваюць мозг, крывятворную сістэму, ныркі, селязёнку і інш. Смяротнасць ад іх вельмі высокая — да 90% атручаных памірае. Атручэнне асабліва небяспечнае сваім працяглым інкубацыйным перыядам: яно працякае незаўважаным парою аж да 2 сутак. За гэты час атруты паспяваюць усмактацца і зрабіць у арганізме незваротныя змены. Сімптомы атручэння — востры галаўны боль, галавакружэнне, няспынная рвота, панос, вялікая смага, рэзі ў страўніку. Развіваецца парушэнне кровазвароту, зроку, павялічваецца печань, з'яўляецца жаўтуха. Потым наступае непрытомнасць, санлівасць і часцей за ўсё смерць. Ачуньванне адбываецца вельмі рэдка і не раней, як праз 1–1,5 месяца дзейснага лячэння ў клінічных умовах.

Чырвоная, шэрая, пурпуровая мухаморы не такія небяспечныя, як бледная паганка і яе блізкая радня, але таксама дастаткова атрутныя. Галоўны таксін гэтых грыбоў — мускарын; яго таксама знаходзяць — нават у большай колькасці — у атрутных лейкавіцах і валакнянках. Ёсць у мухаморах і іншыя таксіны (мускарыдзін); ёсць рэчывы, што ўздзейнічаюць на псіхіку і выклікаюць галюцынацыі (буфатэнін, сератанін). Кіпячэнне, вымочванне або высушванне не вызваляе ад іх грыбы.

У адрозненне ад аманітатаксінаў мускарын і падобныя да яго атруты дзейнічаюць значна хутчэй. Сімптомы атручэння — рвота, панос, боль, страта або зацямненне свядомасці, трызненне, галюцынацыі, слінацячэнне і моцны пот, сутаргі і інш. — з'яўляюцца ўжо праз 5–6 гадзін пасля ўжывання грыбоў. У цяжкіх выпадках настае смерць ад паралічу цэнтра дыхання, але наогул прагноз пры гэтых атручэннях лепшы: пры энергічным медыцынскім уздзеянні ачуньванне настае праз 2–3 дні.

Смяротная доза мускарыну ўтрымліваецца ў 3–4 буйных грыбах; паколькі такая колькасць нават пры памылцы амаль не ўжываецца, выпадкі са смяротным зыходам параўнальна рэдкія.

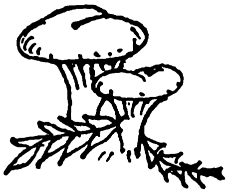
Меней атрутныя вужоўкі-апенькі — «двайнікі» страўных летняй і восеньскай апенек. Але і яны выклікаюць захворванне, бо ўтрымліваюць рэчывы, што раздражняюць страўнікава-кішачны тракт. Атручэнне выяўляецца хутка пасля ўжывання грыбоў: бывае рвота і моташнасць, боль у страўніку і кішэчніку, панос, а ў больш цяжкіх выпадках — сутаргі, рэзкая слабасць, моцнае галавакружэнне. Пры своечасовай шпіталізацыі лячэнне ідзе з поспехам, і да хворых на 3–7 дзень звычайна вяртаецца працаздольнасць.

Аналагічныя з'явы адбываюцца пры ўжыванні іншых, менш распаўсюджаных грыбоў — ружавянак, павуцінавікаў, слізянак. Найбольш частыя атручэнні, асабліва ў апошнія гады, выклікае капытнік закручасты (кабылка). Гэты вельмі пашыраны, непатрабавальны грыб з ндрэннымі смакавымі якасцямі да нядаўняга часу разглядалі як умоўна страўны з мала вывучанымі таксінамі, што разбураюцца пры працяглым адварванні. Аднак даследванні апошніх гадоў паказалі, што кабылка часта ўтрымлівае мускарын, нейкія канцэрагенныя злучэнні, а таксама рэчывы, якія разбураюць або склейваюць эрытрацыты (Михальченко, 1984; Bickerich-Stoll, 1980). Частка гэтых рэчываў можа разбурыцца пры кіпячэнні, частка ж здольная назапашвацца ў крыві. Пры частым ужыванні кабылак узровень гэтых рэчываў дасягае крытычнага; у крыві ўзнікаюць складаныя змены, якія прыводзяць нарэшце да цяжкага захворвання — белакроўя. На гэтай падставе кабылку ў Германіі і іншых краінах выкарыстоўваць у ежу забаронена. З гэтай жа прычыны яна выключана з асартыменту дазволеных да ўжывання страўных грыбоў і ў нашай краіне.

Ва ўсіх выпадках захворвання пасля ўжывання грыбоў трэба неадкладна звярнуцца да ўрача, таму што дапамагчы можа толькі дзейснае лячэнне ў стацыянарных ўмовах. Чым раней будзе шпіталізаваны хворы, тым больш шанцаў на добры зыход. Да прыходу ўрача трэба як мага хутчэй энергічна прамыць хвораму страўнік слабым растворам марганцавакіслага калію, з дапамогаю клізмы апаражніць кішэчнік і забяспечыць строгі пасцельны рэжым, бо рухі хворага паскараюць пранікненне атруты. Да ног трэба пакласці цёплую грэлку. Каб хутчэй вывесці атруту і пазбегнуць абязводжвання, трэба часцей паіць хворага халоднай падсоленай вадой, моцным чаем, малаком ці кавай. Катэгарычна забараняецца алкаголь: ён пашырае крываносныя сасуды і садзейнічае пранікненню атруты. Рэшткі грыбоў, у тым ліку і з рвотных мас, трэба зберагчы для лабараторнага даследавання — яно неабходнае для дыягностыкі атручэння.

Нагадваем: прафілактыка атручэнняў — гэта толькі дакладнае веданне мікалагічных прыкмет пладовых цел атрутных грыбоў, бо ніякіх іншых адзнак атрутнасці не існуе.

З гісторыі асваення і вывучэння грыбоў на Беларусі



Як ужо адзначалася ў агульнай характарыстыцы грыбоў, да макраміцэтаў належаць віды, што маюць важнае практычнае значэнне. Гэта рэдуцэнты (разбуральнікі) ападу, драўніны і іншых рэштказў, мікарызаўтваральнікі, крыніцы харчовай і лекавай сыравіны. Таму яны заўсёды прыцягвалі ўвагу не толькі даследчыкаў, але і шырокага кола насельніцтва, якое здаўна і з поспехам карысталася каштоўнымі якасцямі грыбоў.

Шляхі асваення грыбнога багацця лясоў на Беларусі адлюстраваны ў летапісах і іншых старадаўніх крыніцах, што дайшлі да нашых дзён. Так, з Баркалабаўскага летапісу мы даведваемся, што ў вельмі ўраджайны 1604 год у сучасным Быхаўскім раёне «гэтулькі грыбоў *ababкаў* летам урадзіла, што кожны чалавек па два разы на дзень у грыбы хадзіў... толькі грыбы, *леднікі* і *апенькі* елі» (Вайтовіч, 1977, л. 168б)*. Паказана, што насельніцтва Беларусі ў мінулым ужывала толькі невялікую колькасць лясных відаў грыбоў — *глызнікі, гаёвікі, баравікі, ababкі, асавікі, маслякі, казлякі*, а з пластковых — *апенькі, радоўкі, зялёнкі і сыравежкавыя грыбы*.

Па летапісах і другіх крыніцах можна прасачыць, хоць і непаслядоўна, час традыцыйнага асваення грыбоў у асобных мясцовасцях. Так, на Быхаўшчыне (Магілёўская вобласць) *апенькі* ўжываліся яшчэ на пачатку XVII ст., а далей на ўсход, у суседніх раёнах краю (цяпер Касцюковіцкі, Краснапольскі, Крычаўскі, Чэрыкаўскі, Хоцімскі) тыя ж *апенькі* і ў XVIII ст. насельніцтва не збірала (Мейер, 1786).

З цяжкасцю асвойваліся нетрадыцыйныя пластковыя грыбы. З іх у ежу сталі ўжывацца, відаць, адны *пячурыцы* — і то толькі на Беларускім Палессі. І ў нашы дні захоўваецца са здзіўляльнай устойлівасцю адданасць гэтым звычаям: нават пераканаўшыся ў магчымасці ўжывання «новых» відаў страўных грыбоў, грыбаўнікі бяруць іх выключна рэдка. Вядомы беларускі пісьменнік і добры знаўца прыроды І. Я. Навуменка з жалем адзначае, што «ў нас не бяруць *ваўнушак, таўстух* — грыбоў вельмі смачных і карысных» (Навуменка,1966). Дарэчы нагадаем, што пры ўжыванні незнаёмых, “новых” грыбоў на Віцебшчыне, у Сенненскім ды Чашніцкім раёнах, даўней давалі іх, смажаныя з салам, хатняму кату: калі яму не пашкодзіла ці ён прасіў яшчэ таго ж пачастунку — лічылі гэтыя грыбы прыдатнымі і для сябе.

Адзначаны лакальныя тэрыторыі, дзе склаліся свае звычаі ва ўжыванні грыбоў. Напрыклад, жыхары вёсак Дразды і Рускае Сяло на Вілейшчыне, Струга, Альманы Столінскага раёна, Бярэжцы Жыткавіцкага раёна не ядуць («мы не емо») *апенек*; не ядуць іх у раёнах Кобрына і Міра; на

* Тут і далей: л.— ліст, б — старонка на адваротным баку ліста.

Вілейшчыне не бяруць *сыравежак; таўстух* не бяруць у Струзе Столінскага раёна і ў Дубраўцы Добрушскага раёна; толькі з 1970 года сталі браць *радоўкі* на Сенненшчыне: зусім нядаўна не бралі і не елі *груздоў, падгробы* ў Старобінскім і Салігорскім раёнах, а таксама ў в. Хотамель Столінскага раёна, каля Кобрына і Міра; да нястраўных адносяць *ваўнянкі* ў в. Спорава Бярозаўскага раёна; светла-ружовыя *валасянкі* (ваўнянкі) не ўжываюць у вёсках Дразды і Рускае Сяло на Вілейшчыне, у вёсках Беразнякі Петрыкаўскага і Баравое Лельчыцкага раёнаў; абыходзілі, не «рвалі» *рыжкі*, а таксама *бялянкі* ў раёне Кобрына і Міра. Пад Ракавам каля Мінску мясцовыя жыхары не бяруць *падбаравік*.

Гэта не выпадкова. Вядома, што ўсякая традыцыя мае сваю выключна ўстойлівую матывацыю. Згодна народным павер'ям, небяспечна ўжываць у ежу едкія і горкія грыбы цяжарным жанчынам і маці-карміліцам, што без сумнення мае пад сабой рацыянальную аснову. Цяжэй растлумачыць, чаму лічылася непажаданым збіраць малачаі перад даеннем кароў: гэта як быццам можа знізіць удой, сапсаваць смак малака.

Пры вывучэнні пытання гісторыі шляхоў асваення грыбных багаццяў на Беларусі цікавыя звесткі даюць архіўныя матэрыялы. Так, напрыклад, амаль поўнае ўяўленне аб пашырэнні карысных грыбоў і багатых на грыбы месцаў (грыбовішчаў), аб сацыяльных, эканамічных і этнаграфічных асаблівасцях выкарыстання грыбоў у былых Мінскай, Віцебскай, Магілёўскай, Гродзенскай, Віленскай і Ковенскай губернях Расійскай імперыі дае 34-ты фонд «Рускае геаграфічнае таварыства» (50–80-я гады XIX ст.), які захоўваецца ў Вільнюскім дзяржаўным універсітэце (аддзел рукапісаў навуковай бібліятэкі). Мясцовымі настаўнікамі, святарамі прысланы адказы на «Праграму для збірання звестак аб стане сельскай гаспадаркі і прамысловасці, складзеную ў 1872 годзе па даручэнні распарадчага камітэта Паўночна-Заходняга аддзела імператарскага Рускага Геаграфічнага таварыства». У тым ліку знаходзім адказы і на такія пытанні: «Ці не даюць лясы сродкі для развіцця промыслаў па збіранні грыбоў і ягад? Ці шмат асоб займаюцца гэтымі промысламі, ці з'яўляюцца яны толькі для мясцовага збыту або збываюцца на вываз; у такім выпадку у якім выглядзе (сушэнні, саленні, мачэнні і да т. п.), куды менавіта, пры дапамозе якіх асоб і па якіх цэнах?». Звесткі ў гэтых адказах з'яўляюцца гістарычна выключнымі, нават маюць пэўнае практычнае і тэарэтычнае значэнне для сучаснасці.

Звяртаюць на сябе ўвагу маляўнічыя сведчанні мясцовых назіральнікаў (настаўнікаў і святароў) аб багатых грыбовішчах, напрыклад: «Нашы вялікія лясы... бываюць усыпаны ягадамі і грыбамі...» (Асавецкі прыход Бабруйскага пав.); «лясы багатыя на грыбы і ягады...» (Гарадзецкая вол. Рагачоўскага пав.); «...ва ўраджайныя гады грыбы з'яўляюцца раптам у такім мностве, што жыхары ў вольны ад работы час, і асабліва ў святы, набіраюць іх столькі, што, як гаворыцца, і дзець няма куды... сушаць у

печах, лазнях, гумнах» (Беліцкая вол. Чэрыкаўскага пав.); «...іншым годам грыбы тут з'яўляюцца ў такой колькасці, што звяртаюць увагу ўсяго насельніцтва, якое збірае ў год каля 200 пудоў і больш на 2000 рублёў» (Іванаўская вол. Кобрынскага пав.); «лясы... багатыя на грыбы... *баравікі, казлы, рыжкі, падбярозавікі* і іншыя» (Бельская вол. Лепельскага пав.); «Лясы па збіранні ў іх грыбоў і ягад даюць жыхарам промысел» (Дварцоўская вол. Брэсцкага пав.); «Баравы хваёвы лес на працягу 20 вёрстаў у наваколлі... маёнтка Забор'я, багатыя на грыбы» (Хаценчыцкая вол. Вілейскага пав.); «Ягад і грыбоў... ў іншы год бывае вялікае мноства» (гл. карту № 18 на с. 324).

Паводле вусных паведамленняў сучасных мясцовых жыхароў, у некаторых вышэй адзначаных мясцовасцях багатыя запасы грыбоў захаваліся і па сённяшні дзень. Так, напрыклад, шмат грыбоў родзіць у лясах каля в. Крупеніна Астравецкага с/с. Бешанковіцкага р-на Віцебскай вобласці (амаль штогод 9 мая многа *высыпае* асавікоў, як у 1968 г.), в.Ходцы Ходцаўскага с/с Сенненскага р-на Віцебскай вобл., в. Ульянавічы Сенненскага р-на Віцебскай вобл. («Ульянаўская меснасць самая багатая на грыбы»), в. Латышова Плоўскаўскага с/с Талачынскага р-на Віцебскай вобл. («мужчына за тры, чатыры разы за дзень набіраў 800–900 баравікоў»), в. Дужаўшчына Чавускага р-на Магілёўскай вобл. («грыбныя мясты»), в. Смаляніца Хараўскага с/с Пружанскага р-на Брэсцкай вобл. і інш.

Сведчанні аб тым, што грыбы растуць, але не даюць промыслу, адзначаюцца ў вялікай колькасці валасцей, менавіта ў *Віцебскай губ.*:* Балціноўскай Люцынскага, Бабыніцкай Лепельскага, Балецкай, Уладзімірскай, Бяскатаўскай Гарадоцкага, Асуньскай Дзінабургскага, Вымнянскай, Янавіцкай Віцебскага паветаў; у *Магілёўскай губ.:* Баеўскай Горацкага, Хлыстоўскай, Коханаўскай, Высачанскай, Любавіцкай, Старасельскай Аршанскага, Лукаўскай, Сталбунскай, Палескай, Стара-Руднянскай, Ціхінскай, Дудзіцкай Рагачоўскага пав., Даўгамохскай, Навабыхаўскай, Гарадзецкай, Бычанскай Быхаўскага пав., Хоцімскай, Загусцінскай Клімавіцкага пав., Паўлавіцкай Магілёўскага пав., Дубровіцкай, Мхініцкай Чэрыкаўскага пав., Ульянаўскай вол., Абчугскай мясцовасці Сенненскага пав., Горскай Чавускага пав., Добруш Вылеўскай вол. Гомельскага пав.; у *Мінскай губ.:* Ляскавіцкай Мазырскага пав., Самахвалавіцкай, Бяларуцкай Мінскага пав., Цімкавіцкай, Раманаўскай, Цялядавіцкай, Бялевіцкай Слуцкага пав., Мікуліцкай, Карпавіцкай, Аўцюцевіцкай Рэчыцкага пав., Сноўскай, Яроміцкай Наваградскага пав., Азарыцкай Бабруйскага пав., Лагойскай, Восаўскай Барысаўскага пав., Шацкай Ігуменскага пав., Любавічы Бярэзінскай вол.; у *Гродзенскай губ.:* Пескаўскай, Ізабеліцкай, Шылавіцкай, Пенюхоўскай, Дабравольскай,

* Тут і далей: губ.— губерня, пав.— павет, вол.— воласць. в.— вёска, с.— сяло, м.— мястэчка.

Свіслацкай, Самуйлавічах, Падароскай, Поразаўскай, Талачманоўскай, Тарнапольскай, Гарнастаевічах, Роскай Ваўкавыскага пав., Антопальскай, Азяцкай, Асавецкай, Казішчанскай, Гарадзецкай Кобрынскага пав., Зубрыцкай, Нававольскай Сакольскага пав., Мураўёўскай, Мікіцінскай Пружанскага пав., Вялікарыце, Матыльскай, Войскай, Камянец-Жыравіцкай, Турнянскай Брэсцкага пав., Хірышчанскай, с. Волька Бельскага пав., Крыпнянскай Беластоцкага пав.; у *Віленскай губ.:* Дубатаўскай, Гадуцішскай, Ністанішскай Аляксандраўскай, Засвірскай Свянцянскага пав., Радунскай, Пакроўскай, Вострынскай, Ляцкай, Лебядскай, Дубіцкай Лідскага пав., Празарокскай, Новапагосцкай, Друйскай, Мёрскай, Варапаншчынскай, Глыбокскай Дзісненскага пав., Сядліскай, Ліпнішскай, Крэўскай, Юрацішскай, Гальшанскай Ашмянскага пав., Ільінскай, Быстрыцкай, Сервіцкай, Аіцкай, Сядзецкай, Манькавіцкай, Лебядзёўскай, Крывіцкай, Будслаўскай, Вязынскай Вілейскага пав., Алькенікскай, Міжрэцкай, Сумілішскай, Аляксандраўскай Трокскага пав.; у *Ковенскай губ.:* Шкудскай Цяльшоўскага пав., Кейданскай Ковенскага пав., Аніcцкай, Краснагорскай Новааляксандраўскага пав.

Большасць адказаў сведчыць пра тое, што грыбы нарыхтоўваліся «для хатніх жыццёвых патрэб», «для ўласнага харчавання», «для сваёй патрэбы», «толькі як ласунак» і г. д. Вось некалькі тыповых адказаў: «Грыбы і ягады служаць толькі для мясцовага збыту; часам толькі грыбы збываюцца... сялянамі ў горад Мазыр» (Дудзіцкая вол. Рэчыцкага пав.); «Збіраемыя ягады і грыбы... служаць толькі для мясцовага ўжывання і вельмі ў малой колькасці прадаюцца» (Вызненская вол. Слуцкага пав.); «Асоб, якія займаюцца збіраннем» грыбоў як промыслам, няма, але калі грыбы з'яўляюцца, тады ахвота карыстацца імі ахоплівае ўсіх. Сабраныя грыбы сушацца, а ў такім выглядзе збываюцца, пераважна... не на вагу, а на погляд» (Ляскавіцкая вол. Мазырскага пав.).

Мясцовыя жыхары таксама адзначалі абставіны, якія не спрыяюць багатаму росту грыбоў, напрыклад, у *Мінскай губ.:* «...грыбы не растуць... па прычыне балоцістай мясцовасці...» (Лемяшовіцкая вол. Пінскага пав.); У *Віцебскай губ.:* «...мясціна гэта нізінная» (Галоўская вол. Люцынскага пав.), «...па балоцістай мясцовасці ў лясах грыбоў і ягад вельмі мала» (Люцынскі пав.), «...у лесе многа балот» (Себежскі пав.); у *Магілёўскай губ.:* «Па абмежаванай колькасці лясоў... збіраннем грыбоў і ягад як промыслам ніхто не займаецца» (Высока-Гарадзецкая вол.); у *Гродзенскай губ.:* «...лясоў вельмі мала і тыя на нізінах» (Варацэвіцкая вол. Кобрынскага пав.), «...з-за адсутнасці паблізу лясоў» (Антопальская вол. Кобрынскага пав.), «...па малалікасці лясоў» (Лышчынская вол. Брэсцкага пав.),. «...лясы ў аддаленасці» (Літоўская вол. Брэсцкага пав.), «Лясныя мясцовасці не даюць ніякіх сродкаў да развіцця промыслаў у адносінах грыбоў і ягад» (Шылавіцкая вол. Ваўкавыскага пав.); у *Віленскай губ.:* «Лясы... вельмі мізэрныя адносна грыбоў і ягад...» (Эйшышская вол. Лідскага пав.),

«...бедныя лясы...» (Дубіцкая вол. Лідскага пав.), «Лясоў, якія даюць сродкі для збірання грыбоў і ягад, для развіцця промыслу, не знаходзіцца» (Глыбоцкая вол. Дзісненская пав.); У *Ковенскай губ.*. «Лясы тут найбольш лугавыя, а таму ягады і грыбы трапляюцца рэдка» (Грушлаўская вол. Цяльшэўскага пав.). «У лясах, большая частка якіх балоцістыя, няма ні грыбоў, апрача абабкаў, ні ягад, апрача журавін, і то не заўсёды бывае» (Гульбінская вол. Панявежскага пав.).

Сяляне збывалі сырыя і сушаныя баравікі («чорныя» грыбы пакідалі сабе) на кірмашы ў бліжэйшых мястэчках і гарадах. На месцы сушаныя грыбы прадавалі скупшчыкам. Вялікая колькасць скупленых сушаных грыбоў (па 200–300 пудоў) збывалася традыцыйна з кожнага рэгіёна ў пэўныя гарады па-за межы названых губерняў. Так, з Мазырскага пав. Нараўлянскай вол. Мінскай губ., з Маркавіцкай вол. Гомельскага пав. Магілёўскай губ. везлі скупленыя грыбы ў Кіеў, Харкаў, Мікалаеў, Чарнігаў, Чарнобыль, а таксама ў Брагін, Любеч, Радуль, пасад Дабранку, у м. Паддабранку той жа Чарнігаўскай губ. У Маскву збывалі сушаныя баравікі з Капаткевіцкай вол. Мінскай губ., з Бобрскай вол. і м. Талачын Сенненскага пав., з Брацькаўскай вол. Чэрыкаўскага пав. Магілёўскай губ.; у Магілёў — з Сенненскага, Чэрыкаўскага, Чавускага паветаў. З таго ж Сенненскага пав. грыбы вывозілі ў Смаленск, Віцебск і м. Бешанкавічы. Рэгіён былой Віленскай губерні забяспечваў грыбамі Вільню (з Засвірскай вол. Свянцянскага пав.), Варшаву, Пецярбург (з Аранскай вол. Трокскага пав., з Свянцянскай вол. Свянцянскага пав.). Матэрыялы па Віцебскай губ. адлюстроўваюць выдаз сушаных баравікоў з Сушкаўскай вол. Дрысенскага пав. у м. Прыдруйск. З Гродзенскай губ. сушаныя баравікі везлі прадаваць у іншыя гарады і губерні. З Ковенскай губ. грыбы, а таксама арэхі скуплівалі і везлі ў Лібаву. Былі і такія мясцовасці, куды грыбы прывозілі на продаж, дзе іх было мала. Напрыклад, купцы з Падольскай губерні скупленыя грыбы па 8 і 9 руб. перапрадавалі ў Дружылавічах Кобрынскага пав. па 10–11 руб. серабром за пуд.

Архіўныя матэрыялы сведчаць пра тое, што пануючым спосабам нарыхтавання было сушэнне грыбоў (баравікоў). Адзначаны толькі адзінкавыя сведчанні, што грыбы мачылі (Себежскі пав. Віцебскай губ.) або салілі (Дварцовая вол. Брэсцкага пав.).

Трэба адзначыць выказванні некаторых рускіх падарожнікаў аб грыбных багаццях у заходніх правінцыях Расійскай дзяржавы на пачатку XIX стагоддзя. Напрыклад, са слоў акад. Севергіна з Пецярбургскай акадэміі, у *Мінскай губ.*: «Усякага роду грыбоў, г. зн. *бярозавікаў, баравікоў, груздоў, валнух, рыжыкаў, махавікоў* і іншых, па зарослых месцах багата радзіцца»; у *Віцебскай губ.*: «Усялякіх грыбоў радзіцца ў лясах вялікае мноства»; у *Віленскай губ.*: «Па зарослых месцах радзіцца багата ўсякага роду грыбоў, якія: *грузды, рыжыкі, баравікі, бярозавікі* і іншыя» (Зябловский, 1870).

Нягледзячы на тое, што насельніцтва Беларусі здаўна цікавіцца і карыстаецца грыбамі, вывучэнне іх доўгі час было ў заняпадзе, а калі і вялося, то без пэўнай сістэмы. Але некаторыя дадзеныя спецыяльная літаратура ўсё ж мела.

Першыя звесткі пра грыбы Беларусі ёсць у «Матэрыялах да геаграфіі і статыстыкі Расіі», дзе ў апісанні прыроды Гродзенскай губерні прыводзіцца 17 відаў страўных грыбоў (Бобровский, 1863), а для Магілёўшчыны даецца пералік агульнавядомых шапачкавых грыбоў, сярод якіх упамянутыя такія віды, як *баравік, масляк, махавік жоўта-буры, мухамора чырвоная* і іншыя грыбы (Чоловский, 1882). У гэтым выданні грыбы падаюцца толькі за адным разам з вышэйшымі раслінамі або пры апісанні расліннасці краю наогул. Спецыяльнаму ж вывучэнню зерлевых раслін, да якіх аж да нядаўняга часу далучалі і грыбы, прысвечаныя працы вядомага польскага батаніка Францішка Блоньскага. У канцы мінулага стагоддзя ён апублікаваў вялікія спісы зерлевых раслін, сабраных у Белавежскай і іншых пушчах. У адным ёсць каля 70 відаў макраміцэтаў; галоўнае ядро складаюць шапачкавыя (53 віды) з сем'яў трубачкавыя, радоўкавыя, павуцінневыя. У другім спісе, таксама вельмі значным па аб'ёме, большую частку ўтвараюць таксама шапачкавыя — 111 відаў з 145 памянутых (Biocski, 1888, 1889). Крыху пазней побач з паразітнымі грыбамі для Беларусі прыведзены веяровік звычайны (Kastory, 1912), а для Міншчыны сярод грыбоў іншых сістэматычных груп адзначана 16 відаў страўных і атрутных грыбоў (Шембель, 1913).

Пачатак даследаванням флоры грыбоў на Беларусі ў савецкі перыяд быў пакладзены вядомым міколагам Л. А. Лебедзевай. У пачатку 20-х гадоў спецыяльнай экспедыцыяй БІНа АН СССР (г. Ленінград) было зроблена геабатанічнае апісанне Мінскай і Магілёўскай губерняў; у час яго збіраліся і грыбы. Па матэрыялах збораў апублікаваны тры спісы грыбоў і міксаміцэтаў Беларусі. У найбольш значным па колькасці макраміцэтаў спісе адзначаны 41 від шапачкавых грыбоў і каля 20 відаў з іншых сістэматычных груп; у другім — 4 віды макрагрыбоў (Лебедева, 1925, 1925а, 1934). Адначасова ў геабатанічным апісанні паўднёвай Беларусі адзначана некалькі відаў ксілатрофных грыбоў на дрэвах і кустах (Савич, Высоцкий, 1925). Пазней быў апісаны новы для навукі від з Беларусі — павуцінавік страўны — папулярны ў нас грыб пад назвай «таўстуха» (Лебедева, 1949). Дарэчы, гэты від, відаць,— эндэмік мясцовай флоры, бо пакуль яшчэ нідзе не адзначаўся апрача нашай рэспублікі (Нездойминого, 1983).

У невялікім, але ёмістым спісе грыбоў з наваколля Ваўкавыска побач з прадстаўнікамі іншых сістэматычных груп пералічана амаль 40 відаў макрагрыбоў (Tumilowiczówna, 1935).

Значны ўклад у развіццё беларускай мікалогіі зрабіў вядомы савецкі міколаг і фізіёлаг В. Ф. Купрэвіч. Першыя навуковыя і краязнаўчыя яго працы датычыліся вывучэння макраміцэтаў. Акрамя некалькіх вельмі

ўдалых папулярных брашур пра страўныя, атрутныя і падазроныя грыбы (1929–1932), В. Ф. Купрэвіч апублікаваў артыкул «Грыбы Смалявіцкага раёна (Міншчына)», які не страціў свайго значэння і ў нашы дні (Купрэвіч, 1931). Ён змяшчае 150 відаў грыбоў; паказаны характэрныя месцы жыцця, феналогія плоданашэння, даюцца мясцовыя назвы і магчымасці выкарыстання грыбоў. Большую частку спісу складаюць гіменаміцэты з парадкаў афілафаральныя і агарыкальныя.

Ёсць яшчэ некалькі публікацый Ф. Ф Захарыча — знаўцы спосабаў перапрацоўкі і выкарыстання грыбоў (1931, 1950, 1960), В. Чемелава (1931). Усе гэтыя працы даўно ўжо сталі бібліяграфічнай рэдкасцю і мала вядомыя нават спецыялістам.

Такім чынам, відавочна, што спачатку вывучэнне макраміцэтаў праводзілася ў Беларусі спарадычна, ад выпадку да выпадку, датычылася невялікіх тэрыторый і не магло, натуральна, даць колькі-небудзь поўнага ўяўлення аб разнастайнасці вышэйшых грыбоў. Толькі ў другой палове мінулага стагоддзя у Нацыянальнай Акадэміі навук пад кіраўніцтвам акадэміка В. Ф. Купрэвіча пачаліся планамерныя даследаванні грыбоў, у тым ліку і вышэйшых; яны працягваюцца і сёння. Намаганнямі спецыялістаў Інстытута эксперыментальнай батанікі імя В. Ф. Купрэвіча створана калекцыя грыбоў (мікатэка), буйная і, бадай, адзіная ў рэспубліцы: тут прадстаўлена звыш за 1500 відаў макраміцетаў з розных сістэматычных груп. Як ўсюды ў Еўропе і, магчыма, ва ўсім свеце, у нас найбольш пашыраныя і разнастайныя пластковыя (шапачкавыя) базідыяміцэты — больш за тысячу відаў.

Пераважаюць сярод іх сем'і радоўкавых, павуцінневых і сыравежкавых; самымі значнымі па аб'ёме (колькасці відаў) — роды павуцінавік, сыравежка, бома (міцена), малачай, радоўка і лейкавіца: разам яны складаюць больш за 40% усіх шапачкавых грыбоў. Такія ж суадносіны характэрныя і для іншых рэгіёнаў СНД, у прыватнасці для еўрапейскай яго часткі, Сібіры, Прыморскага краю. Гэта значыць, что наша рэспубліка, відаць, не выходзіць за межы агульнай заканамернасці развіцця кампаненту вышэйшых грыбоў прыродных цэнозаў. Што да геаграфічнага пашырэння, дык гэту частку мікабіёты (грыбнога насельніцтва) можна класіфікаваць як галарктычна-барэальную са значным удзелам мультырэгіянальнага элементу. Грыбы маюць еўрапейскі, еўразійскі, еўразійска-амерыканскі арэалы, або больш распаўсюджаныя — з мультызанальным ці касмапалітным арэаламі, г. зн. сустракаюцца на ўсіх кантынентах, акрамя Антарктыды (Сяржаніна, 1994).

На долю афілафаральных (непластковых) прыпадае значна меньш грыбоў — каля 300 відаў (Галаўко, 1983); на долю гастэраміцэтаў — яшче меней — прыкладна 40 відаў. Да аскавых макраміцэтаў належаць каля 100 відаў; пераважная большасць іх — сподачнікавыя грыбы (Сяржаніна, 1989).

Лічбы, гэтыя, вядома, нельга разглядаць як канчатковыя, бо планамернае вывучэнне непластковых макраміцэтаў, у тым ліку усіх адзначаных, акрамя шапачкавых, па сутнасці, яшчэ толькі пачалося, і на тэрыторыі рэспублікі, безумоўна, будуць знойдзеныя многія прадстаўнікі гэтых пакуль мала вывучаных грыбоў. На карысць сказанага сведчыць той факт, што амаль кожны год мікатэка Інстытута папаўняецца некалькімі відамі, новымі для краіны; не выключана ў нас наяўнасць пэўнай колькасці правізарных відаў — знойдзеных ў падобных умовах на суседніх тэрыторыях, а на Беларусі пакуль яшчэ не выяўленых.

У мікатэцы ёсць шмат рэдкіх відаў. З аскавых грыбоў гэта мясоўнік круглы, грабянёк залацісты; з базідыяльных — махавікі паразітны і чырвоны, вільготніца пярэстая, похвіца дробная ды іншыя грыбы. Асабліва цікавыя знаходкі падземных грыбоў, якія нават пры спецыяльным пошуку выяўляюцца вельмі рэдка. Сярод іх — землеарэшак жаўтлявы, труфлі бялявая і шаўкавістая, адзначаныя ў СНД пакуль толькі на Беларусі; труфля чырвона-бурая, знойдзеная таксама ў Падмаскоўі, на Украіне і ў Прымор'і (Морочковський и др., 1969; Васильева, 1978; Горленко и др., 1976). У канцы XIX стагоддзя для Белавежскай пушчы адзначалася каштоўная страўная труфля летняя (Biocski, 1889), але нам яе знайсці пакуль што не давялося. Таму мы палічылі неабходным аднесці гэты грыб да ліку зніклых або знікаючых і ўключылі яго ў Чырвоную кнігу РБ.

Нават такі кароткі агляд паказвае, як багата і разнастайна прадстаўлены вышэйшыя грыбы ў мікабіёце нашага рэгіёна. Вядома, падрабязна спыніцца на ўсіх у межах адной кнігі немагчыма, таму ніжэй мы падаем толькі частку грыбоў з выяўленых на Беларусі. Сярод 270 відаў, апісаных у кнізе, ёсць прадстаўнікі ўсіх асноўных груп макраміцэтаў, у тым ліку грыбы, цікавыя па сваім значэнні, жыццёвай форме або распаўсюджанні. Спадзяемся, што, азнаёміўшыся з імі, чытачы атрымаюць пэўнае ўяўленне пра багацце грыбнога свету нашай рэспублікі.

Падрабязныя апісанні грыбоў даюцца ў вызначальніку — той частцы кнігі, з дапамогаю якой вызначаецца відавая прыналежнасць біялагічнага аб'екта. Пэўная частка нашых чытачоў, відаць, мае вопыт работы з такой літаратурай; тым жа, хто яшчэ не карыстаўся даведнікам такога сэнсу, нагадваем, як гэта робіцца.

Вызначальныя табліцы мы склалі па прынцыпе дыхатамічнага ключа, з двух ступеняў: тэзы (з парадкавым нумарам) і антытэзы (са знакам мінус). Прыкметы грыбоў згрупаваныя такім чынам, што яны ўзаемна выключаюць адна адну. Параўноўваючы з імі грыб, выбіраюць тыя з прыкмет, якія найбольш падыходзяць, і ідуць па ключы да канцавой ступені, дзе знаходзяць апісанне ўсіх прыкмет грыба (пладовага цела) і яго назву. Ступень канчаецца спасылкай (у дужках) на старонку ў агульным спісе макраміцэтаў. А там прыведзеныя ўсе неабходныя звесткі пра грыб: яго міжнародная (лацінская) назва, традыцыйная руская і беларуская, у

тым ліку навуковая, і ўсе народныя назвы. Тут паказаны таксама час і месца плоданашэння, адзнакі па магчымасці выкарыстання грыба.

Каб не памыліцца пры вызначэнні, трэба ўважліва прачытаць і тэзу, і антытэзу, бо гэта дапаможа абраць правільны шлях вызначэння. Часам прыкметы няпэўныя, расплывістыя; у такіх выпадках можна прайсці і па тэзе, і па антытэзе, імкнучыся да максімальнага супадзення прачытаных прыкмет з прыкметамі грыба, які вызначаецца. Вызначыць да віду, натуральна, можна тыя грыбы, што апісаны ў кнізе; падобныя да іх — толькі да роду, сям'і або парадку. Вызначенне трэба пачынаць з першага ключа: ён адразу направіць на правільны шлях, дапаможа арыентавацца ў разнастайным грыбным свеце.

Вызначальныя табліцы ў нашай кнізе пабудаваныя на поўных дыягназах, з улікам мікрааналізу. Аднак гэта не азначае, што карыстацца вызначальнікам можна толькі з мікраскопам: у шэрагу выпадкаў дастаткова ведаць колер зерлевага парашку, бо па ім можна меркаваць пра афарбоўку зярліц (пад мікраскопам яны будуць крыху святлейшыя).

Каб з поспехам карыстацца вызначальнымі ключамі, трэба ўважліва азнаёміцца з тым раздзелам кнігі, дзе падрабязна апісаны крытэрыі, якімі карыстаюцца пры вызначэнні (гл. с. 8–16).

Каб спрасціць карыстанне кнігаю і не абцяжарваць чытачоў, асабліва недасведчаных, складанай сістэматыкай і тэрміналогіяй, мы апускаем у "Агульным спісе грыбоў Беларусі" падрабязны падзел на парадкі, сем'і і класы, ужо паказаныя ў вызначальных ключах. Для кожнага віда адзначаем толькі прыналежнасць да сям'і (у дужках пасля назваў). Грыбы апісваем проста ў алфавітным парадку: гэта палегчыць карыстанне кнігаю, асабліва пошук відаў, канкрэтных у кожным выпадку.

Кожны грыб у кнізе паказан на каляровым малюнку; яны зроблены паводле шматтомнага выдання (атласу) (Michael-Hennig, 1960, 1964, 1967, 1968, 1970, 1975). Пры вызначэнні грыбоў выкарыстаны спецыяльныя даведнікі і вызначальнікі (Васильков, 1948; Горленко и др., 1976; Лебедева, 1937, 1949; Пармасто, 1965; Смицкая, 1980; Сосин, 1973; Moser, 1955, 1961, 1978 ды інш.).



Беларуская мікалагічная наменклатура і тэрміналогія

З аналізу народнай грыбной наменклатуры і лінгвагеаграфічных матэрыялаў

На тэрыторыі Беларусі расце мноства відаў грыбоў, шмат якія з іх гістарычна маюць свае назвы.

Каля дзвюх з паловай тысяч найменняў сабрана намі на тэрыторыі Беларусі. Для параўнання распісаны ўсе даступныя друкаваныя і рукапісныя крыніцы, у якіх сустракаюцца мясцовыя назвы грыбоў, а таксама сабраны назвы з тэрыторый сумежных рэспублік. Аналіз паказвае, што на тэрыторыі Беларусі ёсць і лакальныя сістэмы мясцовых найменняў грыбоў. Ад узаемадзеяння іх (сістэм цэлых зон, асобных мясцовасцяў) утварыліся сінанімічныя рады назваў грыбоў. У розныя часы гэтаму спрыяла міграцыя, рухомасць насельніцтва, эканамічныя фактары, а таксама субстытуцыя польская і руская, у пагранiччы — украінская і літоўская, латышская. Да гэтага часу захаваліся традыцыйныя зоны, мікраарэалы пашырэння назваў. Аналіз сведчыць аб вялікай сталасці мясцовых назваў, традыцый, ранейшых уяўленняў аб грыбах, фактараў мясцовай і немясцовай культуры, гісторыі народа.

Калісьці на Беларусі, як і ў іншых славян, грыбы называліся *губы, губякі*, а у XV–XVI стст. — *губы* і *грыбы*, пазней — толькі *грыбы* (Васильков, 1966). Назва *губа* захавалася ў нас у паўднёва-заходніх гаворках як рэшта, а ў паўднёвых славян яна пануе і зараз. У паўночна-ўсходніх беларускіх гаворках назвы *губа, губель, губяк* таксама захавалі гэтае значэнне, але ў пасіўным запасе; яны часта асацыіруюцца з трутавіком. Паводле народнай класіфікацыі, грыбы падзяляюцца на страўныя, якія можна ўжываць у ежу, атрутныя, якімі можна атруціцца, і шкодныя, якія псуюць расліны, драўніну, будынкі і г. д. У якасці агульнай назвы страўных грыбоў, апрача *грыб* і *губа*, можа выступаць любая назва страўных у гэтай мясцовасці грыбоў пры станоўчай характарыстыцы (і назвы атрутных грыбоў пры адмоўнай характарыстыцы), напрыклад: набрала *ababkaў* (г. зн. усялякіх грыбоў і баравікоў), *казлоў, махавікоў, сыравежак;* хадзіла ў *мухаморы, вужоўкі,* г. зн. брала ўсе). На поўдні

рэспублікі *казлякамі* называюць усе грыбы апрача баравіка. Тое ж знаходзім, напрыклад, у акце за 1624 г., які адносіцца да сяльца Прошчыцы, сёл Васілішкі і Заполле Слуцкага княства (цяпер гэтыя вёскі ўваходзяць у склад Слуцкага раёна Мінскай вобласці), дзе адзначаецца, як і цяпер, агульная назва грыбоў (без баравіка) *козлеки* і, відаць, традыцыйнага тут найменне падасінавіка — *осовяк*. Чытаем: «...онъ несетъ кашель *козлеков* и коли я почела дивоватисе, што так много *козлековъ* набрал и вздыму дей на верху одинъ *осовякъ*, аж только зверху *осовеками* замощоно и закрыто..., ходеч у лесъ... у *козлеки*, ...въ коробце выносилъ...» (Акты, изд. Вилен. арх. к., т., XVIII, с. 270–271, 1624).

Для нястраўных грыбоў агульнай і самай пашыранай назвай з'яўляецца найменне з коранем *-воўк-: воўчы грыб, ваўчыны, ваўкоў* ці *ваўковы грыб*. Апрача таго, на тэрыторыі Беларусі ёсць зона, дзе агульнай назвай нястраўных грыбоў выступаюць і такія: *сабачыя грыбы, мышыныя грыбы, машакі* ці *мышакі, благія грыбы, паганыя грыбы, жабячыя грыбы, дзікія грыбы, дрэнныя грыбы, дурныя грыбы, авечыя грыбы, таварачыя грыбы.* Мяркуюць, што, паводле старажытных уяўленняў, нястраўныя грыбы мелі свайго гаспадара, пачынальніка і абаронцу (свой татэм). Пакуль ніхто яшчэ не адзначыў, каб вужы, напрыклад, елі грыбы і менавіта тыя, што не ядуць людзі. Назвы, якія займаюць кампактныя тэрыторыі, маюць працяг і за межамі рэспублікі.

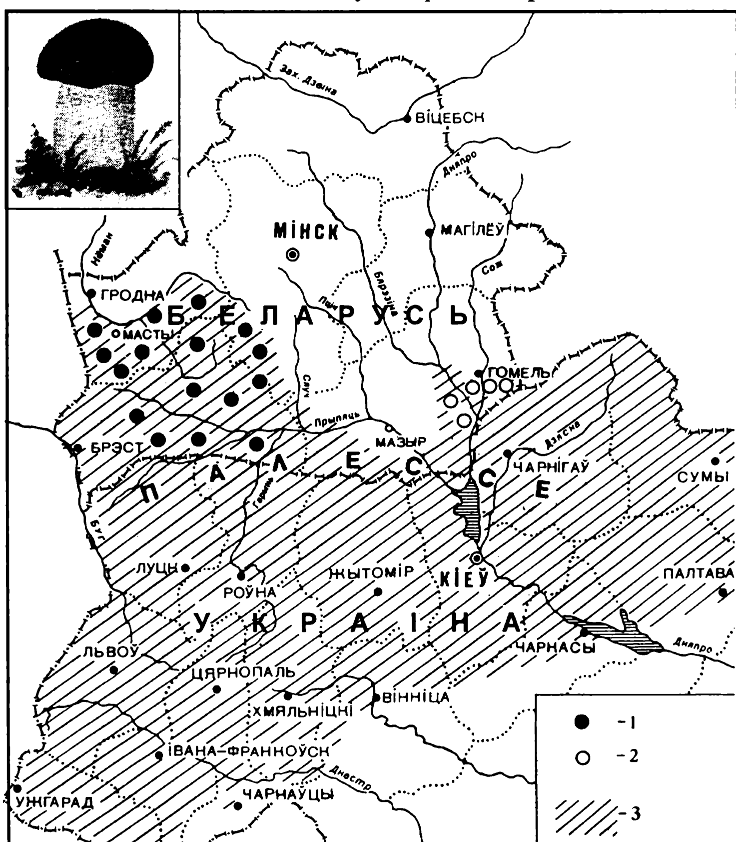
Цэнтральнае месца ў найменнях займае баравік. Назва *баравік* вядома ўсім жыхарам рэспублікі і нават у паўднёва-заходняй частцы Брэстчыны, дзе ён называецца *грыб*. Назва *баравік* была пашырана і ў XIX ст. на ўсёй тэрыторыі Беларусі. Назва баравіка *грыб*, пануе на поўдні Беларусі (апрача басейна ракі Пціч і левабярэжжа р. Случ) (карта № 1). Гэтая назва вядома аж да стэпавай часткі Украіны (і ў Закарпацкай і Палтаўскай абласцях).

Адпаведна на паўднёва-заходняй частцы РБ падкавападобна распаўсюджаны таксама ўдакладняльныя варыянты назвы *грыба* 'баравіка'. Так, *добры грыб, дабрак* пашыраны на паўднёвым усходзе рэспублікі, канцэнтруюцца на тэрыторыі паміж Гомелем, Жлобінам і Чачэрскам, таксама у Бабруйскім, Чачэрскім, Уздзенскім, Стаўбцоўскім раёнах. Найменні ж *праўдзівы грыб, справядлівы грыб, шчыры грыб* пашыраны на паўднёвым захадзе рэспублікі, ад ракі Случ і да вытокаў Нёмана.

Назва *баравік* запазычана ў навуковыя наменклатурныя сістэмы польскай, літоўскай, украінскай і рускай моў. У польскай народнай мове назва баравік лічыцца «школьнай» (Bartnicka-Dabkowska, 1964). На ўсходзе Польшчы, Літвы у беларускіх гаворках шырока ўжываецца гэта назва. У рускай мове *боровик* з'яўляецца першым сінонімам да назвы *белый гриб*.

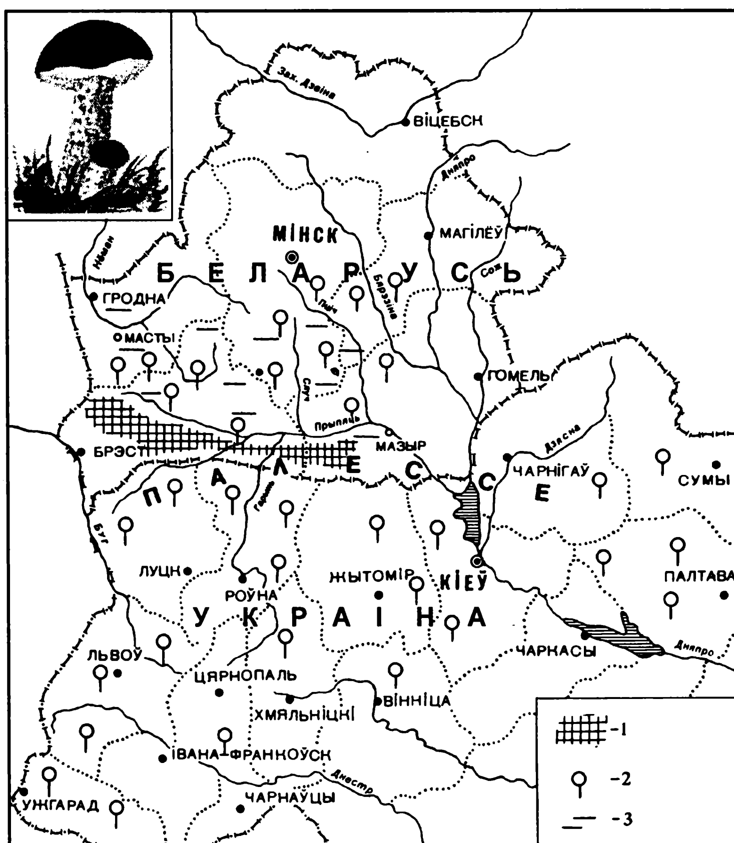
Беларуская традыцыйная літаратурная назва *чырвонагаловік* пашырана на абшары Гродзенскай вобласці, на ўсходзе Літвы (Атлас літ. м., 1977, к. № 98), на Беласточчыне ў Польшчы (Kuzmiuk, 1989). Азначэнне *чырвоны* ў назве чырвонагаловіка адзначаецца ў гаворках Велькапольшчы,

Малапольшчы і на поўначы Шлёньска (Bartnicka-Dabkowska, 1964). На паўднёвым захадзе гэты грыб называецца *краснагаловік, краснагаловец* па чырвонай афарбоўцы шапачкі грыба. На паўднёвы ўсход ад Гомеля і Мазыра гэтыя назвы не распаўсюджаны. Затое назвы з коранем *-красн-* пануюць на тэрыторыі Украіны (картатэка Атласа ўкраінскай мовы, Кіеў). Назва *краснагаловік* займае абшар па лініі на поўдзень ад Мазыра і Гомеля да Веткі, Кармы, Чэрвеня, Жлобіна, Глуска, р. Случ, вяр'хоўя р. Нёман у Беларусі і з другога боку паўночны захад Украіны па лініі Закарпацкая — Палтаўская вобласці (карта № 2). На большай частцы паўночнага ўсходу Беларусі ужываецца. назва *асінавік, падасінавік, асіннік*. Да яе на захадзе прымыкае тэрыторыя з распаўсюджаннем назваў таго ж кораня: *асавік, асовік, асовіч, асавяк, савяк.* Абшар з гэтай назвай мае працяг на тэрыторыі Польшчы (на паўночна-ўсходнім Мазоўшы, на Варміі і Мазурах, дзе бытуе назва *osak*) (Bartnicka-Dabkowska, 1964). Адзінкавыя назвы гэтага ж кораня адзначаюцца на ўзмежжы Украіны з Беларуссю. У Беларусі назва дрэва *аса* 'асіна' ў гэтай зоне адзначаецца нават там, дзе няма назвы грыба з такім жа коранем (Клімчук, вусн. паведамленне). Адсюль відаць, што назва асавік знаходзіцца пад напластаваннем субстытуцыйнага наймення *падасінавік*, а таксама назваў з коранем *-красн.*



Карта № 1. Беларуска-ўкраінскія ізалексныя зоны назваў баравіка́:

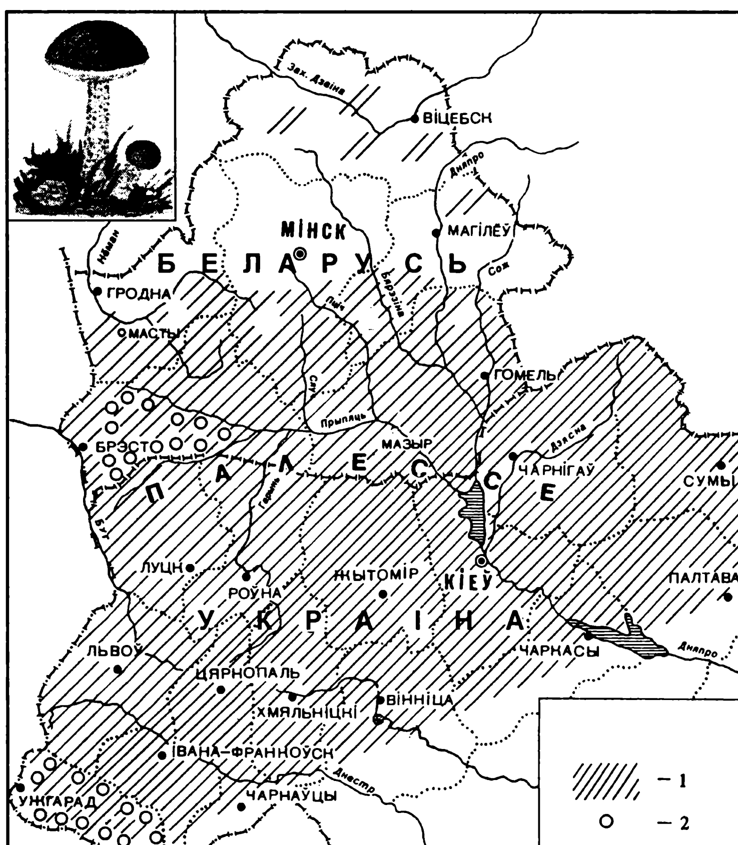
1 — праўдзі́вы грыб, справядлі́вы грыб, шчы́ры грыб, про́сты грыб;
2 — до́бры грыб;
3 — грыб.



Карта № 2. Беларуска-ўкраінскія ізалексныя зоны назваў асавіка́:

1 — краснюќ;
2 — красна-галóвец;
3 — асавíк.

Даследчыкі лічылі паўднёва-ўсходнюю назву *падаба'бак* першым беларускім наменклатурным тэрмінам да іншых мясцовых назваў абабка. На паўночным усходзе рэспублікі пашырана назва *абабак, бабак, падбабак*. У Гродзенскай, часткова Мінскай, у раёнах Бягомля і Докшыц бытуе назва *чашчавік, чашчэвік* і іншыя аднакарэнныя найменні. У раёнах Мсціслаўля, Крупак, Сянно і Талачына распаўсюджана назва абабка *грыбок*. Ёсць тэрыторыя са старой фіксацыяй назваў, як, напрыклад, Друцкая, дзе, паводле Баркалабаўскага летапісу (1604 г.), назва *лянік* адзначана ўжо на самым пачатку XVII ст. Назва *падбярозавік* з'явілася ў выніку субстытуцыі, а таксама магла быць прынесена былымі бежанцамі жыхарамі Гродзеншчыны з глыбіні Расіі, дзе яны знаходзіліся з 1914 да 1925 года. Назвы *абабка, бабка* жаночага роду пашыраны не толькі на паўднёвым захадзе Беларусі, але і на тэрыторыі Украіны, дзе растуць грыбы (аж да стэпу). Відаць, самастойным шляхам узніклі найменні абабка *беразняк* у Закарпацкай вобл. Украіны і Кобрынскім і Маларыцкім р-нах Брэсцкай вобл. Беларусі (карта № 3). Наконт позняга паходжання шырока вядомых назваў *абабак, абабка* існуюць розныя думкі. Адны звязваюць *абабак* з *бабець* 'маршчыніцца', другія з *баба* 'пень' (Эт. сл. бел. м., 1978). Таксама асацыюецца найменне *абабак* з паняццем *'мяккі грыб'*.



Карта № 3. Беларуска-ўкраінскія ізалексныя зоны назваў аба́бка:

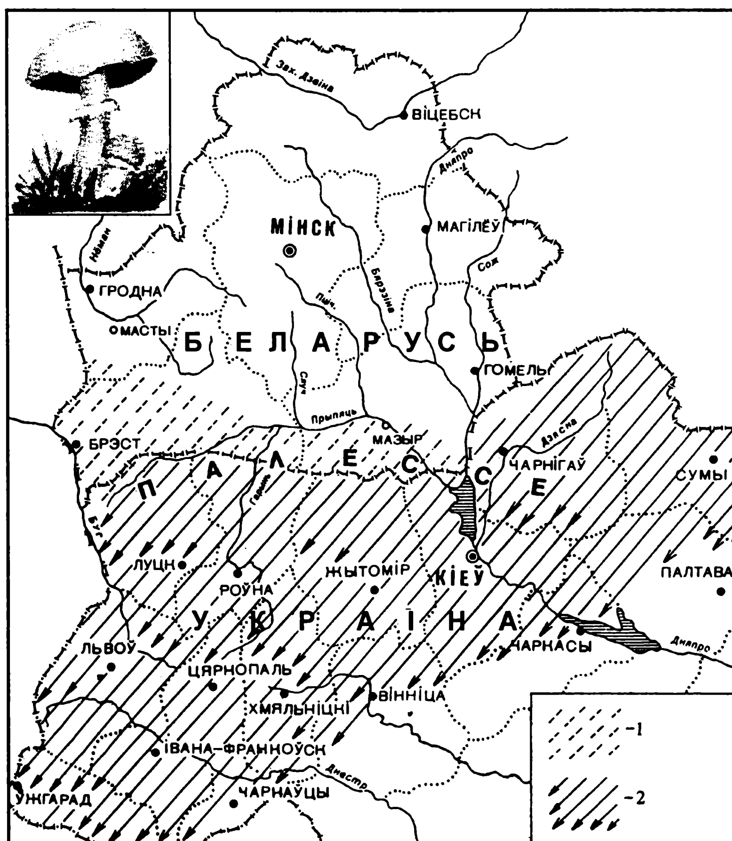
1 — аба́бка, ба́бка;
2 — беразня́к.

Французская па паходжанні назва *шампіньён* пашырана ў большай частцы Беларусі. Даследчыкі XIX ст. адзначаюць яго мясцовыя найменні *пячары, печурыцы* (як назвы страўных грыбоў) (Симонов, 1890). Паходзіць назва ад дзеяслова *пячы* (што і рабілі пастухі, начлежнікі на пашы). На тэрыторыі Беларусі, ва ўсходняй частцы Палесся існуе назва *печурыца*, а ў заходняй — *пячурка*. На Украіне шырока і амаль паўсюдна вядома назва *печериця* і розныя яе варыянты (картатэка Атласа ўкраінскай мовы. Кіеў). Украінская зона пашырэння назвы *печурыца* заходзіць на тэрыторыю Беларусі толькі ў раёне правабярэжжа р. Случ (карта № 4).

Аналіз мясцовага беларускага наймення сведчыць аб вядомай агульнасці назваў для зморшчковых грыбоў — *смаржкоў і страчкоў*, назвы якіх блытаюцца. На думку В. Ф. Купрэвіча, якую ён неаднаразова выказваў Г. І. Сяржанінай, яны калісьці былі пераблытаныя. Сапраўды, назва *страчок*, відаць, паходзіць ад знешняй формы шапачкі смаржкоў, якая быццам высцеганая вертыкальна выцягнутымі ці акругленымі ямачкамі. Найменне *смаржок* або лепш *зморшчок* павінна належыць грыбу з шапачкай, пакрытай звілінамі, падобнымі да мазгавых, зморшчанай, як кавалачак змятага аксаміту, што, як бачым, адбіваецца на мясцовых назвах

грыба. Вось тыповае мясцовае апісанне: «Смаршкі нізенькія, шырочанькія, маршчыны» (в. Язвы́ Крупскага р-на). Назва *страчок* у гаворках сустракаецца радзей (як і сам від, паводле сведчання грыбаўнікоў) і ўспрымаецца з цяжкасцю, часцей як прыдатак *смаржкі-страчкі.* Таму адзначаюцца адказы тыпу «Страчок — нешта не прыдумала [не прыпомню], я іх не ведаю» (в. Язвы Крупскага р-на). Можна меркаваць, што лакальнымі мясцовымі назвамі смарчковых на паўднёвым захадзе з'яўляюцца *грыбаў цвет* і *глузд* 'мозг' (па форме складак, па будове грыба), а ў басейне Дняпра — *вясёлка, весялок, асялок* (па веснавым часе з'яўлення смаржкоў).

Для *масляка* большую частку рэспублікі займае назва *казёл* (паўночны усход) і *казляк* (паўночны захад). На паўднёвым усходзе пашырана назва *маслюк*, а на паўднёвым захадзе — *масляк.* Назвы з коранем *-масл-* пашыраны ва ўсіх славянскіх мовах. Пры адрозненні масляка зярністага і масляка позняга існуюць цяжкасці, блытаніна ў назвах афіцыйных тэрміналагічных і мясцовых. Можа гэтыя грыбы лепш бы адрозніваліся, калі б называліся *масляк зярністы* — *казелька* і *масляк позні* — *казёл*. Тады б не было непаразуменняў і ва ўжыванні рускіх назваў *масленок* і *козляк.*



Карта № 4. Беларуска-украінскія ізалексныя зоны назваў пячу́рыцы:

1 — пячу́рка;
2 — печу-ры́ца.

Назва *ваўнянка* звязваецца з паняццем 'воўна', лахматым пакрыццём краю шапачкі. Наяўнасць характэрнага для яе белага соку паслужыла ўзнікненню назваў *малочнік, малочніца, кароўка, кабыла* і інш. Паводле іншых мясцовых асацыяцый узніклі назвы *валавянка* (колер вадкага волава, відаць, для ваўнянкі белай), *валовік* (колер валоў). У некаторых мясцовасцях і да гэтага часу *ваўнянкі* не ўжываюць у ежу, што, магчыма, дало падставу называць іх *салдацкія, воўчыя рыжкі*. У мясцовасцях, дзе іх нарыхтоўваюць у запас, грыбы ваўнянкі называюць *мачонік, мачонка*. Аднакарэнныя назвы ваўнянкі вядомыя ў рускай, украінскай, польскай, літоўскай мовах. На захадзе рэспублікі з ваўнянкай звязана многа паданняў, якія іх забараняюць есці, лічаць нават шкоднымі. У гэтым трэба бачыць уплыў заходнееўрапейскай, нямецкай культуры, дзе ваўнянка, як і рыжок, лічацца шкоднымі для здароўя грыбамі.

Агульнапрынятая назва *сыраежка* адрозніваецца толькі фанетычна: на поўдні рэспублікі пануюць формы з каранем *-сыр-* (*сыраежка, сыравежка, сыраежа*). З гэтым каранем адзначаюцца назвы на ўсходзе і на паўночным захадзе, якія бы падковай акаляюць тэрыторыю рэспублікі. Цэнтральная частка рэспублікі і прылеглыя мясцовасці бліжэй да поўначы і захаду захоўваюць назву з каранем *-сур- (суравежка, суравежа, сураежка, сураежа).* У суседніх рэспубліках шырока ўжываецца назва з каранем *-сыр-*. Агульнапрынятая матывацыя 'есці сырымі' і цэнтральнае месцазнаходжанне на вялікім абшары форм з элементам *-ы-* з'явілася асновай для прыняцця за наменклатурны тэрмін форму *сыравежка*. Яна была прынята ў працах В. Ф. Купрэвіча.

Цікава, што *валуй* ведаюць паўсюдна і сінонімы да яго адзінкавыя.

Назвы *апенька, апенка* пашыраны на тэрыторыі ўсёй рэспублікі, а форма мужчынскага роду *апе́нёк, апенік, апянок* канцэнтруецца галоўным чынам у заходняй частцы Палесся, а таксама адзначаецца на ўсходзе Палесся, на поўдні Гомельшчыны. Форма *апёнак* (*апёнкі* мн. лік) не з'яўляецца традыцыйнымі, іх можна пачуць як «культурныя словы» і часцей у мясцовай адміністрацыі, у нарыхтоўшчыкаў. Форма *апяты* мн. ліку адзначаецца там, дзе былі ў мінулым ваенныя пасяленні і ёсць цяпер рускія перасяленцы. Назвы *апенькі* (і іх розныя фанетычныя варыянты) сустракаюцца на тэрыторыі ўсёй Украіны (картатэка Атласа ўкраінскай мовы, Кіеў). Паходжанне звязваецца са значэннем 'пень', 'грыбы, якія растуць каля пня'.

Порхаўка. Гэты грыб яшчэ не ўвайшоў у рацыён жыхароў Беларусі. Усе ведаюць, што можна ўжываць маладыя целы ў ежу, але гэтага звычайна не робяць.

Існуе некалькі назваў порхавак. Найменні з каранем *-порх-* сустракаюцца на тэрыторыі ўсёй краіны. Назвы з каранем *-пурх-* адзначаюцца на ўскрайках рэспублікі (на поўначы, усходзе, паўднёвым захадзе).

Спелая порхаўка называецца пераважна гукапераймальна, з адлюстраваннем імітацыі працэсу расплывання спелай масы. Маладая порхаўка называецца ў сувязі з наяўнасцю белай глебы (масы) пладовага цела, з невялікай формай акруглых пладоў (напрыклад, *буслявы яйкі*). Рускую назву *дождевик* часам ведаюць з кніг. Для абазначэння сям'і і парадку пархавікальныя выкарыстаны народныя назвы *пархавік (пурхавік),* каб пазбегнуць незразумелай па матывацыі субстытуцыйнай назвы *дажджавік* і немілагучнай калькі з лацінскай мовы.

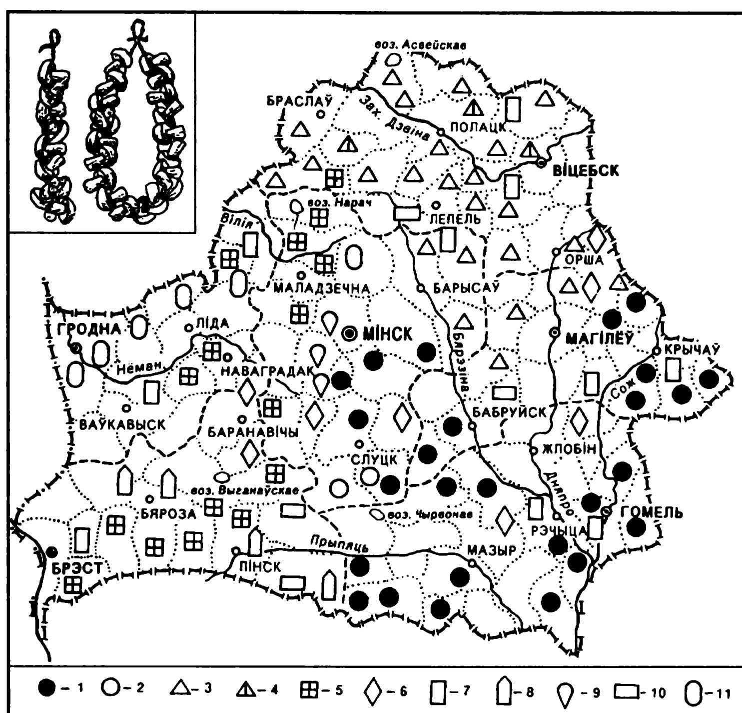
Кампактнасць, мясцовую сістэмнасць традыцыйных назваў грыбоў на Беларусі часам парушаюць занальныя назвы. Так, у паўночнай частцы рэспублікі грузды называюць *падгробы*. Паўднёвая частка рэспублікі традыцыйна ўжывае назву *хрушчы*. Назва *падгроб*, відаць, не запазычана з эстонскай мовы са значэннем 'яма, упадзіна', якая знаходзіцца на шапачцы грыба. Верагодна, што назва адлюстроўвае форму ўвагнутай шапкі і паходзіць ад старажытнага славянскага слова *гроб* са значэннем «жупище, яма» (Паўма Бярында, 1992, с. 59). Адсюль слова *grabas* са значэннем 'магіла' лічыцца славянскім нават у літоўскай мове.

З атрутных грыбоў адзначым *мухамор*. Па ўсёй тэрыторыі рэспублікі ведаюць субстытуцыйную назву *мухамор* мужчынскага роду. Але традыцыйна ад Дняпра і да Шчары з Ясельдай, ад Украіны і да Пскоўскай вобласці Расіі шырока, суцэльным масівам ужываецца форма *мухамора* жаночага роду. (Заўважаная даследчыкамі асаблівасць, што назвы пластковых грыбоў, як правіла, адносяцца да жаночага роду, захоўваецца і пры найменні мухаморы.) Назва звязваецца з паняццем 'мух атручваць, марыць'. На самым поўдні і на самай поўначы адзначаюцца фанетычныя формы, а магчыма яны маюць іншую матывацыю, якая нам не вядомая, — *махамор, махамора*.

Каму не цікава ведаць, як у Беларусі называюць працэс непасрэднага нарыхтавання грыбоў у лесе. Аж па Мінск на паўднёвым усходзе і паўночным усходзе пануе выраз *браць грыбы*, а на паўночным захадзе ад Мінску, Ушач, Баранавіч і Драгічына інтэнсіўна ўжываюць выраз *збіраць грыбы*. У Карэліцкім і суседніх раёнах адзначаецца выраз *рваць грыбы*. Есць меркаванне, што мясцовыя жыхары захавалі нейкі рэгіяналізм. Ён адзначаецца ў гаворках Сенненскага і Слонімскага р-наў.

Сушэнне грыбоў было асноўным спосабам назапашвання грыбоў. Такімі яны ішлі на продаж, такімі яны захоўваліся. На Гомельшчыне і аж да Мінску ўжываецца выраз *нізка грыбоў*, на паўночным усходзе, на Віцебшчыне, — *маток*, на захадзе, ад Мінску да Мядзела і Пастаў — *вянок* грыбоў (карта № 5).

Такім чынам, шмат цікавага можа даць дасціпнаму розуму нават папярэдні аналіз народных назваў грыбоў. Даследчык і чытач можа пазнаёміцца з мясцовай намінацыяй грыбоў, знайсці спецыфічнае ў традыцыйнай матывацыі, што бывае вельмі няпроста выявіць. Тут часта



Карта № 5.
Назвы нíзкі грыбоў:

1 — нізка;
2 — нізёлка;
3 — матóк;
4 — матýшка;
5 — вянóк;
6 — вясло́, вя́сла, вясёлка;
7 — вя́зка, вяза́нка;
8 — ве́шала;
9 — маніста;
10 — нітка;
11 — шнур, шнурóк.

не супадаюць матывацыя чытача і матывацыя носьбіта гаворкі той або іншай мясцовасці. У мясцовых назваў склалася свая гістарычная матывацыя, свая сістэма характэрных прыкмет. Таксама ў назвах адлюстравалася сваё светаўяўленне, свой вопыт, свае асацыяцыі. Кожны можа адчуць трапнасць беларускай мовы, арыгінальную самабытнасць у выражэнні аб'ектыўнай рэальнасці.

Развіцце мікалагічнай наменклатуры і тэрміналогіі на Беларусі

Матэрыял, сабраны на тэрыторыі Беларусі, даў магчымасць выбраць спецыфічныя мясцовыя тэрміны, прасачыць міграцыю назваў грыбоў з суседніх моў, выявіць адваротны ўплыў назваў з такой багатай на грыбы краіны, як Беларусь.

Для ўсіх рэгіёнаў рэспублікі характэрна пэўная супольнасць мікалагічных найменняў. Адзначаецца таксама існаванне мясцовых, рэгіянальных сістэм. Яны выразна адрозніваюцца паміж сабой і ад сумежных суседніх моў (рускай, украінскай, польскай, літоўскай і латышскай). Некаторыя рэгіянальныя сістэмы на Беларусі маюць агульныя назвы і з больш аддаленымі мікалагічнымі сістэмамі (паўднёва-славянскай, нямецкай, французскай, лацінскай і грэчаскай).

Увесь гэты матэрыял з'яўляецца багатай крыніцай для распрацоўкі навуковай грыбной наменклатуры, і мы паспрабуем абмеркаваць тут некаторыя прапановы.

Каб выбраць трапную назву для грыба, якая магла б стаць наменклатурным тэрмінам, патрэбна «добра абшарыць кішэні свае памяці», як раіў нам Якуб Колас. Перш за ўсё пры выяўленні неабходнай назвы мы прымалі пад увагу сучасную лінгвагеаграфію наймення. Для гістарычнай лінгвагеаграфіі выкарыстоўвалі сведчанні летапісных, гістарычных, архіўных, мемуарных, іншых літаратурных крыніц. Звярталі ўвагу не толькі на назвы грыбоў, але і на грыбовішчы і нарыхтаванне грыбоў, на кулінарыю, на бытаванне найменняў грыбоў у фальклоры і ў міфалогіі. Улічвалі розныя дадатковыя звесткі аб аднакарэнных словах, звязаных з «грыбнымі» найменнямі (назвы дрэў, раслінных асацыяцый, населеных пунктаў, прозвішчаў). Пры аднаўленні традыцыйнага ландшафту назваў грыбоў вялікую ўвагу аддавалі старым і новым лакальным назвам грыбоў, мясцовай мікалагічнай тэрміналогіі. Абавязкова ўлічвалася моўная спецыфіка назваў. Кожная назва, якая вылучалася для навуковай сістэмы, аналізавалася з боку рацыянальнасці яе мікалагічнай характарыстыкі, яе адметнасці. Звярталася ўвага на цікавую рысу, вылучаную народным вопытам і адлюстраваную ў найменні. Бралася пад увагу самае характэрнае, што адбівалася ў назве (колер, форма пладовага цела, склад, смакавая каштоўнасць, ландшафт і ландшафтныя асацыяцыі, час пладанашэння, метафарычнасць). Улічваліся ўсе вядомыя матывы мясцовай намінацыі, але з крытычным падыходам да прынесеных міграцыйных асацыяцый і матывацый.

Напрыклад, не ўсе грузды, а пераважна толькі грузд сапраўдны ад Івацэвічаў, Мёраў і да Барысава традыцыйна называюць *падгроба, падгроб, падагрэба*, а на поўдзень ад іх самай пашыранай з'яўляецца *хрушч* і іншыя яго варыянты. Назва ж грузд узнікла, відаць, на Беларусі, як субстытуцыйная*. Жыхары гэтую назву ведаюць і часам назавуць першай, але лічаць яе не мясцовай, а новай, рускай каля Нясвіжа, каля возера Сялява. Матэрыялы гістарычнага слоўніка беларускай мовы такія назвы, як *грузд, кгрузд*, не адзначаюць (можа яны не трапілі ў помнікі і выпадкова). Па матэрыялах гістарычнай геаграфіі і гістарычнай анамастыкі (XVII–XVIII стст.), назвы з коранем *грузд* — найбольш сканцэнтраваныя ў беларускалітоўскім паграніччы, а прозвішчы Грузд, Груздь групуюцца ў былых Жмуйдскім княстве, Упіцкім пав., Полацкім ваяводстве. Там жа і цяпер вядомыя населеныя пункты з коранем *грузд*: Груздоўшчына (Гудагайскі с/с Астравецкага р-на), Груздава (Савіцкі с/с Пастаўскага р-на), Груздавое

* Назва, якая ўзнікла ў выніку замены мясцовага наймення іншым, з другой мовы, ці гаворкі. Паходзіць ад лацінскага substitutio 'замена'.

(Дулінскі с/с Шаркоўшчынскага р-на), Грузды (Багушэўскі с/с Сенненскага р-на, Хорастаўскі с/с Салігорскага р-на). Нават у 1964 г. узнікла новая назва Груздава ў выніку перайменавання в. Блудава Палачанскага с/с Маладзечанскага р-на.

Мяркуюць, што назва грузд запазычана з рускай ў літоўскую мову, а па паходжанні «з'яўляецца выключна славянскай» (Эт. сл. слав. моў, 1980; Эт. сл. бел. м., 1985; Эт. сл. укр. м., 1982).

Таму што кожны сінанімічны рад аналізаваўся, раздзяляўся на розныя слаі, і не пакідалася без увагі беларуская літаратурная традыцыя, відаць, замест субстытуцыйнай назвы *грузд звычайны* можна ўзяць пашыраную ў паўночнай зоне мясцовую назву *падгроб* і сінонім да яе *хрушч*.

У выніку падобнага аналізу для грыба *Leccinum aurantiacum* (Fr.) S. F. Gray *f. aurantiacum* прапануем, напрыклад, як асноўны беларускі наменклатурны тэрмін назву *асавік* замест пашыранай літаратурнай назвы *падасінавік* (у мастацкай літаратуры, у вусным маўленні можа ўжывацца любая назва) Да ўсяго трэба дадаць, што назва *падасінавік*, хоць і выразная па матывацыі, але па марфалагічнай форме з'яўляецца складанай, мае прыстаўку і суфікс. Гістарычна на частцы Беларусі, відаць, з'яўляецца субстытуцыйнай па паходжанні, як грузд і інш.

Традыцыйна пашыранай з'яўляецца назва *аса* 'асіна', яна адлюстравана ў старабеларускіх актах, мае невытворную аснову. Сучаснае пашырэнне назвы дрэва (аса) і асінавай драўніны (асовы) адлюстравана ў матэрыялах і на картах № 150, 151. Ф. Д. Клімчука ў Лексічным атласе беларускіх народных гаворак (т. 1). Назвы *аса* 'асіна', *асовы* 'асінавы' бытуюць там жа, дзе ўжываецца назва *асавік* 'падасінавік', нават шырэй. Эпіцэнтрам з'яўляецца Случчына. Абшар з назвай *аса* не пераходзіць нават адміністрацыйную мяжу з Украінай. Удакладняюць, дапаўняюць геаграфію назвы населеных пунктаў, прозвішчаў, якія паходзяць ад слоў *аса, асіна* (напрыклад, Асавец, Асаўнік, Асаўніца, Асаўляны).

Назвы *падасінавіка* з коранем *-красн-* пашыраны ў беларуска-украінскай зоне, перакрываюць зону з назвай *асавік* і ідуць далей на поўнач у Беларусі. Назвы *краснагаловец, краснюк* і іншыя з гэтым коранем, як ужо адзначалася, маюць права ўжывацца ў мастацкай літаратуры і ў вусным маўленні.

Магчыма трэцім сінонімам-тэрмінам можа стацца назва *чырвонагаловік*, якая мае самую старую літаратурную традыцыю. Назва *чырвонагаловік* сустракаецца ў паўночна-заходніх раёнах Беларусі, у Літве і на Беласточчыне ў Польшчы. Яна адпавядае беларускім моўным асаблівасцям і мае вусную матывацыю, як «беларуская».

Вядомы беларускі батанік В. Ф. Купрэвіч паставіў у сінанімічным радзе назву *асавік* першай: *асавік, чырвоны грыб, чырвоная бабка* (Купрэвіч, 1930). Ф. Ф. Захарыч дае толькі два сінонімы: *чырвонагаловік, асавік* (Захарыч, 1955).

Значыць, назву *асавік*, якая ўтворана ад *аса* 'асіна' праз прыметнік *асовы* з дапамогай суфікса *-ік* паводле месца, дзе расце (Эт. сл. бел. м., 1978), можна прапанаваць як наменклатурны тэрмін.

Для *Leccinum scabrum* (Fr.) S. F. Gray *f. scabrum* у якасці тэрміна прапануем два сінонімы — літаратурную назву *абабак*, якая пашырана ў паўночна-ўсходняй частцы Беларусі, і старажытную *лянік*, якая вядома цяпер у друцка-быхаўска-крупска-гарадоцкай зоне. Гэта назва адзначаецца ўжо на самым пачатку XVII ст. у Баркалабаўскім летапісе (1604 г.). Матывацыя яго такая: *лянік* — гэта 'грыб, які добра расце ў забалочаных, нізінных лясах, ва ўвільготненым бярозавым лесастоі, у бярозавым дробналессі, а таксама ў бярозавым кустоўі на лядах (лесасеках)'. Цікава, што гэтая назва пашыраецца на паўночны ўсход (Калінінская вобл. РФ), дзе адзначаецца назва таго ж кораня *лядиновый* 'абабак, які расце ў бярэзніку'. Там жа адзначаецца шмат аднакарэнных слоў з такой жа семантыкай: 'бярозавы зараснік', 'нізінны лес', 'любое месца з кустамі або лесам', 'балота' (Словарь русских народных говоров, 1978).

У літаратуры па нарыхтоўцы грыбоў назва *абабак* даецца першым сінонімам у сінанімічным радзе мясцовых найменняў: *абабак, чорны грыб, асавік, каласавік* (Захарыч, 1955). Матэрыял паказаў надзвычай вялікую пашыранасць назвы *ababка* (ж. р.), якую мы вырашылі даць першым сінонімам. Для *Phallus* у народных гаворках самым трапным з сінонімаў з'яўляецца *смярдзюх*. Відаць і мы не паграшылі супроць навукі, калі назвалі грыб не *вясёлка звычайная* (калька з рускай мовы), а *смярдзюх* і сям'ю, адпаведна, — *смярдзюхавыя*. Назва *вясёлка* ў беларускіх гаворках адзначаецца пры найменні смаржкоў і мае матывацыю 'веснавы'. (Параўнайце, з народнага арсеналу выкарыстана азначэнне *смярдзючыя вясёлкі, мухамор смярдзючы* ў кнізе «Нашы грыбы» (Сяржаніна, 1971)).

Цікава прасачыць гісторыю наменклатуры і навуковай тэрміналогіі назваў грыбоў на Беларусі.

Ва ўсіх дарэвалюцыйных выданнях беларускія мясцовыя назвы даюцца выпадкова, пасля лацінскай ці афіцыйных польскіх і рускіх.

У першай працы па сістэматызацыі навуковых наменклатурных тэрмінаў не зафіксавана ні адной назвы шапачкавых грыбоў (Беларуская навуковая тэрміналогія, 1924).

Толькі заснавальнік беларускай сучаснай мікалогіі В. Ф. Купрэвіч зрабіў па сутнасці першую навуковую сістэматызацыю мясцовых назваў грыбоў. Народныя найменні Смалявіцкага р-на Мінскай вобл. ляглі ў аснову гэтага першага навуковага вопыту (Купрэвіч, 1929). Пазней ён пісаў: «Праца па вывучэнню грыбной флёры ў нас, у БССР, калі не памыляюся, ніяк не пастаўлена... Патрэбна паставіць "грыбную справу" на належную вышыню» (Купрэвіч, 1931).

У сваёй самай першай па матэрыялах экскурсіі вучняў у грыбы (у часе працы настаўнікам) В. Ф. Купрэвіч фіксуе наступныя народныя назвы:

порхаўка шыпаватая, порхаўка-куля, баравік, бабак, рыжок, сыраежка, апёнак, апёнак неядальны, трутавік, грыб-чужаед, грыб-парасон, лісічка страўная, махрач жоўты, махрач ружовы, мухамор, падасінавік, падарэшнік, падбярозавік (Купрэвіч, 1929).

У другой працы, якая прызначалася для калгасаў, кааператываў, школ сялянскай моладзі і збіральнікаў грыбоў наогул, зафіксаваныя 43 мясцовыя назвы. У дужках да іх дадзены лацінскія адпаведнікі, а таксама наяўныя ў аўтара мясцовыя сінонімы. За рэестравае слова В. Ф. Купрэвіч бярэ патрэбную мясцовую назву: *баравік* (белы грыб, белавік, выплывальнік — ранні баравік); *бабка чорная* (падбярозавік; казак); *падасінавік* (асавік, чырвоны грыб, чырвоная бабка); *рашэтнікі* (махавікі, падмошнікі) — рашэтнік звычайны (падмошнік), рашэтнік стракаты, рашэтнік зялёны, рашэтнік цынамонавы; *маслякі, маслянікі* (казлякі) — масляк кароўі, казляк звычайны (бярозавік, жоўцік); *«сатанінскі грыб»; красік* (сіняк); *жоўчны грыб*; *лісічкі* — лісіца, лісічка сапраўдная; лісічка атрутная (сплоень); *свінарка; рыжок; валовік* (валавянка, валнушка, валамянка), *«валовік бледны»; грузд* (хрушч), *«наські»* — маленькі грузд; падгрузд (малачай), *«сухар»; свінушка; гаркушка* (гаркуха); *паддубень, падмалочнік, падарэшнік; апёнкі* — апёнка несапраўдная, апенка вадкая; *свінушкі* — свінушка карэнная, свінушка жоўтая; *грыб-парасон; гнаявозы* (навознікі, благушкі) — гнаявоз лахматы, гнаявоз шэры; *печурыцы* — пячурыца палявая, пячурыца лугавая, пячурыца лясная; *сыравежкі* — с. зеленаватая, с. далікатная, с. атрутная; *паганкі* — паганка бледная, «паганка сценевая», мухамора звычайная; *калчакі* — калчак лускаваты, калчак жоўты; *смаршчкі* — смаршчок стажкаваты, смаршчок звычайны, страчок, смаршчок смярдзючы (вясёлка, чортава яйка); *порхаўкі* (дажджавіковыя) — порхаўка, «чортава табака», порхаўка-дуля, порхаўка-куля, порхаўка жоўтая; *труфлі* — «белая труфля»; *махрачы* (сям'я рагацікавыя) — махрач жоўты, махрач чырвоны; *губкі* — губка жоўтая, губка лускаватая (Купрэвіч, 1930).

Як бачым, для беларускай навуковай тэрміналогіі В. Ф. Купрэвіч выкарыстоўвае традыцыйныя мясцовыя «беларускія назвы як больш мэтазгодныя для данай працы» тыпу баравік, валовік 'ваўнянка', сыравежка, порхаўка-дуля, мухамора, порхаўка-куля, пячурыца, губка, рыжок. Таксама выкарыстаны рускія назвы тыпу падасінавік, жоўчны грыб, грузд, падгрузд, паганка, сплоень. Ен робіць спробу аналізаваць беларускі мясцовы матэрыял і на аснове аналізу замацоўвае беларускую назву як тэрмін. Так, улічваючы мясцовую традыцыю і субстытуцыйны фактар, В. Ф. Купрэвіч размяжоўвае назвы казлякі і маслякі: «Каб пазбавіцца ад непаразуменняў з назвамі грыбоў, трэба ведаць, што грыбы, якія на Беларусі завуцца "маслякамі", у РФ маюць назву "козляки"» (Купрэвіч, 1930). Для грыбоў не першага гатунку, якія маюць многа сінонімаў у мясцовых гаворках, В. Ф. Купрэвіч прапануе некалькі сінонімаў, лічыць іх «як больш мэтазгоднымі». Напрыклад, для грыба *L.*

voletus Fr. ён прапанаваў *паддубень, падмалочнік, падарэшнік*. Тэрміны прыжыліся ў беларускай мікалагічнай навуцы. Пры адсутнасці наяўнай мясцовай назвы пісаліся лацінскія найменні. «Пры ўсім жаданні, — піша В. Ф. Купрэвіч, — даць у спісе толькі мясцовыя назвы грыбоў (побач з навуковымі) — зрабіць гэта не ўдалося, бо далёка не заўсёды маюцца такія назвы» (Купрэвіч, 1931). Беларускія тэрміны фарміруюцца паводле народных назваў, пасля іх прапануюцца запазычаныя назвы праз коску з кропкай тыпу *рыжок; рыжык* (Купрэвіч, 1931) або ў дужках — *малачай* (г р у з д ь).

У пасляваенны час міколагі зноў звяртаюцца да народнай мікалагічнай наменклатуры. Так, у брашурах Ф. Ф. Захарыча пасля рускамоўных калек даюцца сінанімічныя рады мясцовых назваў грыбоў, напрыклад: «Таўстушка. Мясцовая назва *курачка*»; «Молочай. Мясцовая назва *падмлечнік, падарэшнік, гладыш*»; «Падбярозавік. Мясцовая назва *абабак, чорны грыб, асавік, каласавік*». Часам даюцца цэлыя спісы мясцовых назваў, напрыклад; *падмлечнікі, падгрузды, падсасноўкі, прыбалотнікі, балатавікі* (Захарыч, 1955).

Марфалагічная навуковая тэрміналогія таксама стваралася шляхам выяўлення мясцовых народных тэрмінаў і прыцягненнем лацінскіх калек праз рускую мову.

Так, у 1924 г. зафіксаваны як беларускія навуковыя тэрміны толькі наступныя: *плёнка, скурка, плеўка грыбная* (пелена грибов), базідыяльныя грыбы; *грыбня* (грибница), *цвілёвыя грыбы* (плесневые грибы), *слізяватыя грыбы* (слизистые грибы); *торбачкавыя грыбы* (сумчатые грибы), *губка* (трутовик), *шапка* (шляпка), *шапкавыя грыбы* (шляпочные грибы) (Беларуская навуковая тэрміналогія, 1924).

Былі і іншыя прапановы. Напрыклад: *струтчакі* — для грыбоў з трубкаватым, з *трубачак*, або *струткоў*, пластом пад мякаццю шапачкі; з *пласткамі*, ці *пругамі* — пружакі; для грыбных заroднікаў — *спораў* — *зярліцы, зерле*; для ніжэйшых (споравых) раслінаў — *зерлевыя* расліны (Ластоўскі, 1924).

В. Ф. Купрэвіч зрабіў афіцыйнымі, навуковымі наступныя народныя тэрміны: пласткі (пласточкі), плеўкі, пянёк (ножка) грыба, неядальныя грыбы, страўныя грыбы, паасобнік («особь»), плёўка, зароднік (спора), пярсцёнак, махрачы (Купрэвіч, 1929). Пазней дадаюцца і новыя сінонімы: пянёк, шапачка, грыбная мякаць, мяккая губка, тоненькія трубачкі, сок, пянёк шчыльны, пянёк вальцаваты з чорнымі валакністымі лусачкамі, скурка шапачкі, пянёк з пасачкамі, плевачка пад шапачкай, на пяньку маецца балоністы пярсцёнак, пянёк пруткі, досыць шчыльны, (шапка) робіцца плюскатай з гарбінкай пасярэдзіне, на паверхні шапачкі паганкі маюцца белыя ласкуткі або белыя бародавачкі ці лусачкі, слаі з сысочкамі, паверхня смаршчкоў сеткаватая або пакрытая граначкамі (Купрэвіч, 1930), зародак (спора), «нарасты» (гіперплазія), плёнкі (шчыльныя спляценні

грыбніцы), шнуры, слояўцавыя расліны, прысоскі (Купрэвіч, 1935). Многа неабходных мікалагічных тэрмінаў у народнай мове адсутнічае, і таму пераважная большасць з іх у працах В. Ф. Купрэвіча была лацінскага паходжання, з'яўлялася калькамі: канідыя, гіфы, оагоні, гіменій і інш. У тэксце ўсе запазычаныя тэрміны тлумачацца, што стварае лёгкасць чытання і разумення напісанага: сумкі (аскусы) 'умясцілішчы', сумкаспор (аскаспор), прысоскі (гаўсторыі), протабазідыі (шматклетачныя) (Купрэвіч, 1935). У Барысаўскім р-не ямку у цэнтры шапачкі завуць *кобачка* (відаць, па аналогіі з *копачкі* — ямкі з расткамі на бульбіне, а пласткі падысподам шапачкі — рубчыкамі ці рупчыкамі (Слоўнік гаворак цэнтр. р-наў Беларусі, 1, Мн., 1990).

Шапачку часам называюць *капялюшык* (Мазырскі р-н), *галоўка* (Лагойскі, Навагрудскі, Слонімскі р-ны), *плешка* (Ельскі, Столінскі р-ны), *каптурык* (Гомельскі р-н), *каўпак* (Навагрудскі р-н), *шляпка* (Мсціслаўскі р-н); ніжнюю частку шапачкі грыба — *падшапка* (Буда-Кашалёўскі, Лельчыцкі, Пухавіцкі, Чэрвенскі р-ны); грыбніцу — *грыбны цвет* (Мсціслаўскі р-н), *грыбня* (Бярэзінскі р-н). *Каморкай* ці *сітавінай* завуць пустату ў ножцы (Чэрвенскі, Лельчыцкі р-ны); *пер'ем* або *пер'ечкам* — пласткі пад шапачкай (Драгічынскі, Камянецкі р-ны); *муражок, мурогат* — шыпікі ў вожычнікаў (Столінскі р-н). (Раслінны свет. Тэматычны слоўнік. Мн., 2001, с. 357–358.)

Тэрмін *млечнік, млечная жыла* лепш было б перадаваць усходнеславянскай формай *малочнік, падмалочнік* або *малачай*. Ва ўсходніх славянскіх мовах няпоўнагалосная форма адсутнічае і запазычана як тэрмін з абшару, дзе распаўсюджаны польская, нямецкая, лацінская і грэчаская мовы. Ва ўсіх усходнеславянскіх мовах гэтая няпоўнагалосная форма не можа ўжывацца як навуковы наменклатурны і тэрміналагічны тэрмін.

Відаць, у сувязі з тым, што «Грыбы адносяцца да прасцейшых зародкавых (споравых), так званых слояўцавых раслін, цела якіх не падзяляецца на корань, сцябло і лісце» (Купрэвіч, 1935), найменні розных частак грыба маюць метафарычнае значэнне, што дапускае вольнае ўжыванне розных сінонімаў: шапачка, ножка, пянёк, корань (В. Ф. Купрэвіч, 1929); ножка, шапачка, сушаны корань, сыры карэньчык (Захарыч, 1955). Такім чынам, словы *корань, шапачка, грыбня* можна лічыць за тэрміны.

Пазней для патрэб школы былі створаны навукова-папулярныя даведнікі па мікалогіі (Сяржаніна, 1971, Стрэльская ды інш., 1978). У іх падрабязна, з дакладнай навуковай аргументаванасцю, падаюцца мікалагічныя тэрміны па марфалогіі, анатоміі, фізіялогіі грыбоў, іх хімічным саставе, біялогіі. Такіх тэрмінаў больш за 160. Пераважная большасць з іх — калькі з лацінскай мовы праз рускую. Трэба адзначыць спробу аўтараў выкарыстаць усе магчымыя народныя найменні, якія паказваюць сутнасць прадмета, з'явы, працэсу ў мікалогіі, напрыклад:

склероцыі «рагатае жыта», «эцыдыяспоры, або веснавыя споры», ботрыцыс (шэрая гніль), караняед, барадаўкі і шматкі на шапачцы, пярсцёнак і вольва на ножцы, мякаць, покрыва, уздуцце, зоркаўкі. Значны ўклад у развіццё беларускай навуковай мікалагічнай тэрміналогіі зрабілі выданні БелСЭ (т. 1–12, 1969–1975), Энцыклапедыя прыроды Беларусі (т. 1–5, 1983–1986), але паўсюдна панавалі толькі калькі з лаціны ці рускай мовы.

Даследчыкі нават самай развітай мікалагічнай наменклатуры, якой з'яўляецца руская, лічаць, што непажадана, неапраўдана насычаць сістэму нацыянальнай наменклатуры лацінізмамі (Борисова, 1989). Такі падыход губіць народны вопыт, стварае цяпер перашкоды і цяжкасці камунікацыйнага характару.

Таму адной з цяжкасцей была і з'яўляецца перадача ўнутранага зместу лацінскіх найменняў (класаў, відаў, сем'яў, назваў асобных грыбоў) на беларускую мову. Гэтая частка беларускай навуковай наменклатуры і тэрміналогіі можа мець удакладненні і ў будучым. Каб перадаць асацыятыўнасць, трапнасць і спецыфічнасць у мікалагічных найменнях, неабходна было звярнуцца да ўсіх пластоў беларускай мовы, бо фондаў толькі літаратурных аказалася недастаткова.



Сучасная мікалагічная тэрміналогія і прынцыпы яе стварэння

З папярэдніх раздзелаў вынікае ясна: беларуская мікалагічная тэрміналогія і наменклатура патрабуе неадкладнай далейшай распрацоўкі. Па-першае, грыбы застаюцца ледзь не самымі папулярнымі сярод прыродных аб'ектаў, як і раней прыцягваючы ўвагу не толькі спецыялістаў, але і самага шырокага кола насельніцтва. Па-другое, у выяўленай І. Я. Яшкіным найбагацейшай народнай наменклатуры, якая без сумневу мусіць быць базаваю крыніцай для навуковай тэрміналогіі, ёсць шмат недакладнасцяў, часам блытаніны: блізкія па сваіх прыкметах грыбы называюцца па-рознаму, а далёкія, зусім не звязаныя — аднымі і тымі ж назвамі. Бывае, што назва ніяк не адпавядае важным прыкметам грыба ці нават супярэчыць ім. Па-трэцяе, амаль да апошняга дзесяцігоддзя навуковая тэрміналогія на грыбы не была аб'ектам спецыяльнага вывучэння ані ў мовазнаўстве, ані ў мікалогіі, а тое, што падавалася ў спецыяльнай літаратуры за выключэннем бадай што некаторых меркаванняў В. Ф. Купрэвіча, падрабязна разгледжаных вышэй, было пераважна толькі калькаваннем лацінскіх ды рускіх намінацыяў, а гэта, вядома, наўрад ці ўзбагаціла нацыянальную мову і культуру народа. Усім гэтым матэрыялам відавочна бракавала выкарыстання трапнай і гучнай народнай мовы, яе багатага традыцыйнага моўнага арсеналу, замест якога ў літаратуру пра грыбы траплялі, а праз яе потым прыжываліся і ў побыце словы, часам зусім незразумелыя мясцовым жыхарам. Інакш

кажучы, даўно ўжо наспела неабходнасць спробы прывесці ўсё гэта ў адпаведнасць з сучаснымі патрабаваннямі. Таму па ініцыятыве Таварыства беларускай мовы імя Францішка Скарыны выдадзеныя два выпускі: "Беларуская навуковая наменклатура: Грыбы, Аскаміцэты, Базідыяміцэты" (Сяржаніна, 1991) і "Грыбы: Балетальныя, Агарыкальныя, Русулальныя" (Сяржаніна, 1995). Тэрміналогія і наменклатура шапачкавых грыбоў прыведзеная (з неабходнымі тлумачэннямі) і ў нашай манаграфіі (Сяржаніна, 1994).

Распрацоўцы гэтага пытання папярэднічала деталёвае азнаямленне з вопытам развязвання яго у розных мовах — рускай, украінскай, літоўскай, латышскай і эстонскай, а таксама польскай, чэшскай, славацкай, балгарскай і нямецкай. Там, дзе грыб не мае пэўнай народнай назвы, яго найменне ў нашых блізкіх суседзяў — рускіх ды ўкраінцаў — гэта проста транслітарацыя з лаціны (*Elaphomyces* — элафомицес, *Ombrophila* — омброфила). У немцаў і народаў Балтыі назвы грыбоў складаныя, з дзвюх-трох частак; першая звычайна — пэўная прыкмета грыба, а другая — своеасаблівы фармант: у літоўцаў — *-bude*, у латышоў — *-ene, -sene* для родаў *Clitocybe, Laccaria* ды іншых; у немцаў — *-pilz* для страўных ці атрутных, *-ling* для малавядомых і нястраўных грыбоў.

Нам больш пасуе прынцып утварення грыбных назваў у чэшскай, польскай і славацкай мовах, дзе яны ў большасці простыя, адпавядаюць лаціне і да таго ж улічваюць асноўныя прыкметы грыбоў. Напрыклад: *smardz* (смаржок, *Morchella*), *piestrzenica* (глузд, *Gyromitra*), *mipenka* (сподачнік, *Peziza*), *upko* (вушка, *Otidea*) і г.д.

Кіруючыся гэтым прынцыпам, мы стварылі шэраг назваў для тых грыбоў, што дасюль не мелі беларускіх навуковых найменняў, а зваліся толькі праз кальку з рускай ці лацінскай мовы. Пры гэтым, вядома ж, імкнуліся захаваць адпаведнасць агульнапрынятым, міжнародным найменням, спалучаючы адлюстраванне адметных прыкмет грыбоў з характэрнымі асаблівасцямі беларускай мовы.

Пры распрацоўцы наменклатуры галоўная ўвага аддадзеная родовым назвам; ад іх утвараюцца і назвы сем'яў (праз суфікс *-ев-* ці *-яв-*) або парадкаў (праз суфікс *-альн-*). Распрацоўваючы родавую наменклатуру, мы імкнуліся як мага шырэй карыстацца самабытным і багатым скарбам роднай мовы, каб надаць грыбу найменне трапнае, гучнае, адпаведнае характэрнай біялагічнай прыкмеце віда і нормам беларускага слова-ўтварэння. Кожную назву забяспечвалі адпаведнай матывацыяй, неабходнымі тлумачэннямі. За аснову браліся розныя прыкметы і асаблівасці грыбоў, іх будовы або экалогіі.

Найчасцей гэта марфалагічная адзнака. Напрыклад, *капытнік, веяровік, лейкавіца, стрэшнік, шалягоўка* — назвы грыбоў паводле формы шапачкі; *перавяслаўка, похвіца* — паводле формы аба структуры ножкі; *глызнік, сподачнік* — па форме ўсяе базідыёмы (пладовага цела).

У намінацыях шмат якіх родаў увасоблены характар паверхні: *масляк, макрэц, ліпчак, зярнянка, павуцінавік, лускаватка, лускоўніца;* у іншых — характар мякаці, яе кансістэнцыя, пах або смак: *студзінаўка, крохленка, малачай, вільготнік, сухляк, гаркун.* Па адметных асаблівасцях пласткоў паіменаваныя *чорнапластовец, ружавянка, дугапластовец;* па форме кіпраў (адтулін трубачак) — *круглакіправік.* Улічаны і характар плоданашэння: *радоўка, крушняк.*

Сярод экалагічных прыкметаў найчасцей бралася пад увагу прымеркаванасць грыбоў да асяроддзя. Сувязь з лесам альбо дрэвамі адлюстравана ў такіх назвах, як *баравік, гаёвік, дрэўнавушка, вольхаўка;* з мохам — *махавік, вужоўка-імшанка;* з грыбамі — *грыбаўка;* з лясным зеллем — *травянец.* Ёсць найменні, што паказваюць месца росту грыбоў — *смаляковец, гнаявік, пожнеўка, пянёвік, шышкавец,* або нейкія добрыя *(добрык, сыравежка, пячурыца)* ці благія якасці *(вужовік, вужоўка, мухамора).*

У некаторых выпадках не абышлося без складаных словаў: *круглакіправік, дробназерліца, ружапросвіца, буйналускоўніца;* давялося выкарыстаць і падвойныя намінацыі *(радоўка-апенька, вужоўка-імшанка, апенька-варушка),* але такіх мала. Такім чынам, можна канстатаваць, што нашу задачу мы выканалі ў поўнай адпаведнасці з Міжнародным Кодэксам батанічнай наменклатуры, які патрабуе ад навуковай тэрміналогіі не толькі універсальнасці, дакладнасці і унікальнасці, але і прастаты слоў-найменняў (унанамінальнасці).

У сувязі з патрабаваннямі Кодэксу мы ўдакладнілі некаторыя родавыя найменні, імкнучыся наблізіць іх да агульнапрынятых лацінскіх (міжнародных). Напрыклад, род *Gomphidius* з канцавым *–us* трэба перадаваць назоўнікам мужчынскага роду; аднак у рускай навуковай наменклатуры пашырана назва жаночая — *мокруха.* У беларускай літаратуры, а месцамі і ў побыце, таксама ёсць гэтая назва, але яна відавочна запазычана з рускай мовы, бо насельніцтва Беларусі грыбы гэтага роду традыцыйна заве *воўчыя, ніякія, паганкі.* На Украіне для роду *Gomphidius* прынятая назва *пістрак* (Симоненко, 1991), але яна не адлюстроўвае характэрную родавую прыкмету — наяўнасць тоўстага слізістага, “мокрага” покрыва, якое доўга захоўваецца на пладовым целе. У адпаведнасці з выкладзеным мы далі гэтаму роду назву *макрэц,* а усёй сям’і — *Макрацовыя.*

Тое ж давялося зрабіць і з родам *Bolbitius:* ранейшая назва *благушка* заменена на *благун;* адсюль і больш карэктная назва сям’і *Благуновыя.* І наадварот: род *Hohenbuehelia — студзінавік, дрэўнавушка студзінавае* ў ранейшых публікацыях назвалі, як належыць, жаночай назвай *студзінаўка.*

Ёсць значныя ўдакладненні ў навуковай тэрміналогіі балетавых (трубачкавых) грыбоў. Возьмем, напрыклад, род *Boletus* цалкам, без вылучэння з яго ў самастойныя роды *Gyroporus'a, Suillus'a, Xerocomus'a, Tylopilus'a, Leccinum'a.* Лацінская назва *Boletus* паходзіць ад грэчаскага

вщлпт *(bolos)*, што азначае *глыза, глыж, камяк.* Грыбы гэтага роду і сапраўды буйных памераў, масіўныя, з падушкаватаю мясістай шапачкай і тоўстай, звычайна клубняватай — хаця б у маладых — ножкаю. Адсюль агульная для ўсіх відаў назва *глызнік.* Такія грыбы, як *Boletus edulis* з экалагічнымі формамі *B. pinicola, B. betulicolus* — славутыя сваім выдатным водарам і смакам страўныя грыбы, маюць багатую народную наменклатуру (с. 154–160), але найчасцей яны вядомыя пад назвамі *белы грыб* (запазычаная з рускай мовы) і *баравік.* У побыце, дзе грыбаўнікі не заўсёды адрозніваюць формы і разнавіднасці грыбоў, гэта дапушчальна, але ў навуковай тэрміналогіі проста немагчыма называць дуброўную форму *B. edulis'a баравіком* (???) *дуброўным* ці *дубовым.* Таму мы ўзялі з народнай наменклатуры для рода *Boletus* дадатковыя азначэнні: *баравік* для насельнікаў ігліцавых лясоў, мікарызаўтваральнікаў елкі і хвоі, і *добрык* для грыбоў, што жывуць у дубровах і ўтвараюць мікарызу з дубам, грабам ды іншымі шыракаліставымі дрэвамі. Такім чынам, удакладненыя назвы ў гэтым выпадку для папулярных страўных грыбоў падвойныя — *глызнік-баравік, глызнік-добрык,* а для нястраўных ці малавядомых — проста *глызнік.* Паколькі род *Boletus* — асноўны ў сям'і, у адпаведнасці з правіламі Міжнароднага батанічнага кодэкса яе назва гучыць як *Глызнікавыя.* Мы падаем яе разам з пашыранай раней *Трубачкавыя* ў якасці сiноніма.

Аналагічным чынам для грыбоў рода *Leccinum* (у рускай мове *лекцин, подосиновик, подберезовик*) мы абралі агульную родавую назву *гаёвік,* маючы на ўвазе прымеркаванасць усіх відаў гэтага рода да светлых гаёў, пералескаў, балотных ці баравых узлессяў, наогул да лясоў з рэдкім дрэвастанам; у якасці ж дадатковага тэрміна для відаў, звязаных з асінай (асой) — народную назву *асавік (гаёвік-асавік),* а з бярозай — пашыраную назву *абабак (гаёвік-абабак).*

Відавыя найменні, як і належыць, пераважна бінарныя, г. зн. складаюцца з двух назваў — родавай (першае слова) і відавай (другое слова). Відавыя азначэнні, вядома, не менш разнастайныя, чым родавыя найменні; тут таксама ўлічаныя найхарактэрнейшыя рысы грыбоў — колер, пах, смак, форма, месца росту. Беларускія намінацыі ў большыні супадаюць з лацінскімі.

Калі трэба было паказаць падабенства паводле формы, мы вырашылі карыстацца суфіксам *-ават- (-яват-)* замест скалькаванай і на нашу думку нязграбнай марфемы *-падобн-* (руск. *-видн-*): *куляваты* замест *шара-падобны*, *эліпсаваты* замест *эліпсападобны*. Аналагічным чынам дзеля паказу слабейшае ступені якасці, у прыватнасці, колеру ці смаку, замест суфікса *-ават-* (руск. *-оват-*) ужывалі суфіксы *-ав- (-яв-): бялявы* замест *белаваты, чырванявы* замест *чырванаваты, рудзявы* замест *рудаваты.* Дзеяпрыметнікавыя азначэнні перадавалі праз суфікс *-ел- (-эл-): чырванелы,* а не *чырванеючы, чарнелы* замест *чарнеючы, рудзелы* замест *рудзеючы.* Там, дзе трэба было падкрэсліць марфалагічнае падабенства або

філагенетычную блізкасць грыбоў, у наватворах ужывалі прыстаўку *пад-: падвільготніца, падшалягоўка.* Гэтакі ж прынцып уласцівы і для народнай наменклатуры: *падрадоўка, падзялёнка.* Усе нашы прапановы цалкам адпавядаюць нормам словаўтварэння ў беларускай мове. Ужываючы іх, мы стварылі навуковую мікалагічную наменклатуру амаль для 1000 відаў, разнавіднасцяў і форм шапачкавых базідыяміцэтаў, 105 іх родаў, 17 сем'яў і трох парадкаў, а таксама больш за 400 назваў для грыбоў з іншых сістэматычных груп. Гэтыя назвы ўжываем і ў нашай кнізе, у аб'ёме паказаных тут грыбоў.

Магчыма, не ўсё ў нашай спробе атрымалася дакладнае, не усе наватворы, так бы мовіць, добра кладуцца на вуха. Пры далейшай распрацоўцы беларуская мікалагічная наменклатура, безумоўна, стане больш удалаю, трапнаю, багатаю. Яна будзе больш адпавядаць сваёй галоўнай мэце — даць міколагам ды іншым навукоўцам, наогул зацікаўленым асобам пэўную наменклатуру, прыдатную для карыстання ў даследаваннях, для напісання артыкулаў, кніг, манаграфій, як таго патрабуе сучасны ўзровень навукі. Спадзяемся, што праз спецыяльшую літаратуру гэтыя найменні дойдуць і да больш шырокага чытача і будуць прыязна, з разуменнем прынятыя ў побыце. Каб унікнуць непаразуменняў, якія звычайна ўзнікаюць пры ўжыванні чагосці новага, падаем ніжэй матывацыю найменняў родаў грыбоў, ужытых у нашай кнізе.

Тлумачэнні навуковых родавых найменняў грыбоў

Апенька *(Armillariella)* — народная назва, ад месца росту; у лаціне ад *armilla* — бранзалет.

Апенька-варушка *(Kuehneromyces)* — народная назва, ад месца росту ды неабходнасці зварыць грыб перад ужываннем; у лаціне імя ў гонар міколага Кюнера.

Белакапытнік *(Leucopaxillus)* — ад падабенства да грыбоў роду *Paxillus* — капытнік і светлай афарбоўкі зерля (*leucos* — белы).

Белапавуцінавік *(Leucortinarius)* — ад падабенства да грыбоў-павуцінавікаў і светлай афарбоўкі зерля.

Благун *(Bolbitius)* — народная назва, ад немагчымасці ўжывання; у лаціне ад *bolbiton* — каровіны гной.

Буйналускоўніца *(Macrolepiota)* — ад буйных памераў і падабенства да грыбоў роду Лускоўніца; у лаціне ад *macro* — буйны і *lepis* — лускавіна.

Валакнянка *(Inocybe)* — ад валакністасці паверхні грыбоў; у лаціне ад *ino* — валакно і *cybe* — галоўка.

Вільготнік *(Hygrophorus)* — калька з лаціны: *hygro* — вільгаць і *phorus* — носьбіт.

Вільготніца *(Hygrocybe)* — калька з лаціны: *hygro* — вільгаць і *cybe* — галоўка.

Вожычнік *(Hydnum, Hericium, Sarcodon)* — народная назва, ад дзідаватай формы зреленоснага слою пад шапачкай; у лаціне ад *sarco* — мясісты (іншыя назвы не знойдзеныя).

Вужовік *(Amanitopsis)* — народная назва, пашыраная для нястраўных грыбоў; у лаціне ад падабенства *(-opsis)* да грыбоў роду *Amanita* — мухамора.

Вужоўка-апенька, -імшанка *(Hypholoma)* — народныя назвы, ад месца росту на пянёўі ды па моху, па нястраўнасці; у лаціне ад *hyphes* — ніткі, валаконне, і *-loma* — беражок, ліштва.

Вушка *(Otidea)* — ад формы пладовага цела; у лаціне ад *oto* — вуха.

Гаёвік-абабак, -асавік *(Leccinum)* — народныя назвы, ад месца росту па светлых, негустых лясах пры асінах (асавік) або бярозах (абабак, таксама па мяккай мякаці); у лаціне ад Лекцынума — мясцовасці ў Італіі, адкуль апісаны ўпершыню гэтыя грыбы.

Галавач *(Calvatia)* — народная назва, ад круглявай формы і буйных памераў; у лаціне ад *calvus* — голы, лысы.

Гаркун *(Tylopilus)* — народная назва, ад гаркаты мякаці; у лаціне ад *tylo* — гуз і *pileus* — шапачка.

Гладун *(Clitopilus)* — ад гладкай паверхні шапачкі; у лаціне ад *clitos* — пахілы і *pileus* — шапачка.

Глузд *(Gyromitra)* — народная назва, ад звілістай мазгаватай паверхні шапачкі; у лаціне ад *gyrosus* — са звілінамі нібы мазгавымі.

Глызнік-баравік, -добрык *(Boletus)* —ад масіўнасці шапачкі і клубняватай тоўстай ножкі; у лаціне ад грэчаскага вщлпт *(bolos)* — глыза, глыж, камяк. Сінонімы народныя, ад месца росту і магчымасці спажываць.

Гнаявік *(Coprinus)* — народная назва, ад месца росту на гнаі; у лаціне ад *copros* — гной.

Губа *(Scutiger, Polypilus, Laetiporus)* — агульная ўсходнеславянская назва пераважна надрэўных грыбоў; у лаціне ад *scutum* — шчыток, *poly* — шмат, *pileus* — шапачка, *laetus* — яркі і *porus* — кіпра́ (адтуліна трубачкі).

Дрэўнавушка *(Pleurotus)* — па форме шапачкі і месцы росту на драўніне; у лаціне ад *pleuro* — бок і *oto* — вуха.

Дугапластовец *(Camarophyllus)* — па гнутай форме пласткоў; у лаціне ад *camaro* — дуга і *phyllos* — пласток.

Жывунец *(Marasmius)* — па здольнасці высахлых грыбоў ажываць пасля дажджу; у лаціне ад *marasmos* — ссыхацца.

Землязорка *(Geastrum)* — ад зоркавай формы спелых пладовых целаў; у лаціне ад *geo* — земляны і *astero* — зорка.

Зімніца *(Flammulina)* — па плоданашэніі ў зімовы час; у лаціне ад яркай (*flamma* — полымя) афарбоўкі шапачкі.

Зорачнік *(Mycenastrum)* — па зоркаватай форме спелага пладовага цела; у лаціне ад *myces* — грыб і *astero* — зорка.

Зярнянка *(Cystoderma)* — па зярністай паверхні грыба; у лаціне ад *cysto* — гранула (пухірык) і *derma* — скура.

Казарожка *(Ramaria, Clavulina, Clavariadelphus)* — народная назва, па форме пладовага цела; у лаціне ад *ramarius* — дрэўныя галінкі, *clavus* — галоўкавы, булаваты.

Капуснік-сядун *(Sparassis)* — народная назва, ад падабенства да кветкавай капусты і месца росту каля пнёў; у лаціне ад *sparasso* (з грэч.) — расшчэплены.

Капытнік *(Paxillus)* — па падабенстве шапачкі з моцна падкручаным беражком да капыта; у лаціне ад *paxillus* — калочак, тычынка (магчыма, па форме зародка пладовага цела).

Каранёвец *(Rhizopogon)* — па наяўнасці шнуроў (каранёў) на паверхні грыба; у лаціне ад *rhizo* — корань і *pogon* — барада.

Келіхаўка *(Lepista)* —па келіхаватай форме спелай шапачкі; у лаціне ад *lepista* — келіх.

Кілішак *(Cyathus)* — ад гнездаватай формы грыба; у лаціне ад *cyathus* — кілішак.

Колцавік *(Rozites)* — па наяўнасці колца на ножцы; у лаціне імя ў гонар міколага Роўза.

Красулька *(Calocybe)* — народная назва; у лаціне ад *calo* — прыгожая і *cybe* — галоўка.

Крохленка *(Psathyrella)* — па адметнай крохкасці шапачкі; у лаціне ад *psathyros* — крохкі.

Круглакіправік, палявік *(Gyroporus)* — па круглай форме кіпраў; сінонім — народны; у лаціне ад *gyros* — круглы і *porus* — кіпра (адтуліна трубачкі).

Крушняк *(Lyophyllum)* — народная назва, ад плоданашэння вялікімі купамі, крушнямі (зросткамі); у лаціне ад *lyo* — адшчапляць і *phyllon* — пласток.

Лакавіца *(Laccaria)* — калька з лаціны: ад *lacca* — лак.

Лейкавіца *(Clitocybe)* — па лейкаватай форме шапачкі ў даспелых грыбоў; у лаціне ад *clito* — пахілая і *cybe* — галоўка.

Ліпчак *(Chroogomphus)* — па слізістай ліпкай шапачцы; у лаціне ад *chroo* — рыжы і *gomphus* —клінок, цвік.

Лісічка *(Cantharellus)* — народная назва; у лаціне ад *cantharus* — кубак для віна.

Лускаватка *(Pholiota)* — па лусковай паверхні грыбоў; у лаціне ад *pholio* — лускавіна.

Лускоўніца *(Lepiota)* — па наяўнасці густога лускавіння на шапачцы; у лаціне ад *lepis* — лускавіна.

Макрэц *(Gomphidius)* —па наяўнасці слізістага покрыва; у лаціне ад *gomphus* —клінок, цвік (відаць, па форме маладых грыбоў, з вузенькай шапачкай на развітай ножцы).

Малачай *(Lactarius)* — народная назва, ад наяўнасці ў тканках малочнага (*lacteus*) соку.

Масляк *(Suillus)* — народная назва, ад алеіста-бліскучай ліпкай паверхні шапачкі; у лаціне ад *suillus* — свіны (бліскучае рыльца).

Махавік, казляк *(Xerocomus)* — народная назва, па месцы росту па моху або па машастовай паверхні шапачкі; у лаціне ад *xero* — сухі і *coma* — апушэнне.

Мухамора *(Amanita)* — народная назва, ад даўнейшага ўжывання грыбоў дзеля тручэння мух; у лаціне ад назвы гары Амано ў Італіі, вельмі багатай на страўны далікатэсны, вельмі смачны *цэзараў грыб.*

Павуцінавік *(Cortinarius)* — па наяўнасці павуціністага покрыва *(cortina).*

Падвільготніца *(Hygrophoropsis)* — па падабенстве да грыбоў роду *вільготнік (Hygrophorus)*, ад *hygro* — вільгаць і *-phorus* — носьбіт.

Падрадоўка *(Melanoleuca)* — па падабенстве да ***Радоўкі***; у лаціне ад *melano* — чорны і *leucos* — белы.

Падшалягоўка *(Oudemansiella)* —па блізкасці да ***Шалягоўкі***; у лаціне — назва ў гонар міколага Удэманса.

Паляўіца *(Agrocybe)* — па росце на палянах і узлессях, на палях; у лаціне ад *agro — поле і cybe* — галоўка.

Пархавік *(Lycoperdon)* — народная назва; у лаціне ад *lyco* — воўк; поўная лагічная матывацыя не знойдзеная.

Перавяслаўка *(Stropharia)* —па наяўнасці колца на ножцы; у лаціне ад *strophos* — пояс, перавясла.

Порхаўка *(Bovista)* — народная назва; у лаціне ад *bovis* — бык.

Похвіца *(Volvariella)* — па наяўнасці похвы (мяшэчка) на аснове ножкі; у лаціне ад *volva* — абалонка, похва.

Пянёвік *(Panus)* — па месцы росту на пянёўі; у лаціне назва, дадзеная Плініем надрэўным грыбам.

Пячурыца *(Agaricus)* —усходнеславянская народная назва, ад магчымасці ўжываць грыбы печанымі; у лаціне — імя, дадзенае К. Лінеем шапачкавым грыбам.

Радоўка *(Tricholoma)* — народная назва, ад размяшчення пладовых целаў радкамі; у лаціне ад *trichos* — валасок, валаконца і *-loma* — беражок, ліштва.

Радоўка-апенька *(Tricholomopsis)* — народная назва, ад месца росту і падабенства (*-opsis*) да ***Радоўкі.***

Ружавянка *(Entoloma)* — ад ружовай афарбоўкі даспелых пласткоў і зерля; у лаціне ад *ento* — выварат і *loma* — беражок, ліштва.

Слізянка *(Hebeloma)* — ад слізістай у большасці відаў шапачкі; у лаціне ад *hebeo* — тупы і *loma* — беражок.

Смаляковец *(Gymnopilus)* — ад месца росту на драўніне ігліцавых, “на смаляках”; у лаціне ад *gymnos* — голы і *pileus* — шапачка.

Смаржок *(Morchella)* — народная назва; матывацыя лаціны не знойдзеная.

Смярдзюх *(Phallus)* — народная назва, ад рэзкага непрыемнага паху; у лаціне ад *phallos* — мужчынскі палавы орган.

Сподачнік *(Peziza)* — ад формы пладовага цела ў выглядзе сподачка; у лаціне матывацыя не знойдзеная.

Сподачніца *(Aleuria)* — ад сподачкаватай формы пладовага цела; матывацыя лаціны сумнеўная, магчыма, ад зярністай вонкавай паверхні пладовага цела.

Стрэшнік *(Pluteus)* — ад форма шапачкі, падобнай да пляскатай страхі; у лаціне — *pluteus* — павець, заслона.

Студзінаўка *(Hohenbuehelia)* — па наяўнасці студзінавага праслаення ў мякаці шапачкі; матывацыя лаціны сумнеўная; магчыма, ад нямецкіх слоў *hohe* — высокі і *buhel* —пагорак, або антрапанімічная назва.

Сухляк *(Lentinus)* — ад кансістэнцыі мякаці — сухой і пругкай *(lentos)*, якая не гніе, а засыхае пасля даспявання.

Сыравежка *(Russula)* — усходнеславянская народная назва, ад магчымасці ўжываць грыбы нават сырымі; у лаціне ад *russulus* — чырванявы.

Сядловіца *(Helvella)* — ад лопасцева-седлаватай формы шапачкі; у лаціне ад *helvella* — гародніна.

Таўкачык *(Verpa)* — народная назва; у лаціне ад *ver* —вясна (час плоданашэння).

Труфля *(Tuber, Hydnotria, Stephensia)* — народная назва; у лаціне ад *tuber* — клубень; для іншых матывацыя не знойдзеная.

Цвёрдаскур *(Scleroderma)* — ад цвёрдай кансістэнцыі вонкавай абалонкі; у лаціне ад *sclero* — цвёрды і *-derma* — скура.

Шалягоўка *(Collybia)* —па пляскатай і дробнай шапачцы, падобнай да манеткі (шэлег — дробны грошык у старадаўняй Беларусі); у лаціне ад *collybos* — дробны грошык.

Шаранка *(Cantharellula)* — па цьмяна-шэрай афарбоўцы шапачкі; у лаціне ад *cantharos* — келіх.

Шышкавец *(Strobilurus)* — ад месца росту на апалых шышках; у лаціне — тое ж (*strobila* — шышка).



Вызначальнік грыбоў

Класы і парадкі грыбоў
(ключ 1)*

1. Зярліцы развіваюцца ў асках. Пладовыя целы пераважна наглебавыя, больш або менш мясістыя, часта крохкай кансістэнцыі, у адных грыбоў спачатку куляватыя, потым вухаватыя або нагадваюць сподачак, у другіх маюць выгляд складкава-зморшчкавай, сеткава-ячэйкавай або падзеленай на лопасці шапачкі, зрослай з цыліндрычнай ножкай. Радзей яны падземныя або паўпадземныя — тады клубняватыя, са шчыльнай мякаццю — **клас Аскавыя грыбы** — ключ 2.

— Зярліцы развіваюцца на базідыях. Пладовыя целы іншай будовы — **клас Базідыяльныя грыбы** 2

2(1). Пладовыя целы ў большасці відаў складаюцца з шапкі і ножкі, падобныя да парасонікаў. Часам ножка развітая слаба, эксцэнтрычная або адсутнічае — тады шапка бакавая ці сядзячая. У іншых грыбоў пладовыя целы ў асноўным прамастойныя, рознай формы — булаватыя і ніткаватыя, каралева- або кусцікаватаразгалінаваныя, лейкаватыя, або палічка-, капыта- ці языкаватыя. Базідыі размяшчаюцца адкрыта на дзідках (шыпіках), жылках і складачках, у трубачках ці на пластках 3

— Пладовыя целы спачатку падобныя да кулі, яйка ці грушы; у спелым стане — да шапачкавых або смаржковых грыбоў, нагадваюць зоркі або дробныя гняздзечкі, пераважна наглебавыя. Радзей яны падземныя і паўпадземныя — тады клубняватыя. Базідыі змяшчаюцца ў сярэдзіне пладовых цел — **Гастэраміцэты** — ключ 7.

3(2). Пладовыя целы шчыльна- і цвёрдамясістыя, часам у спеласці рызіністай або драваністай кансістэнцыі, лейкавай, булававай, каралевай формы, нагадваюць жаўлакі, палічкі, языкаватыя, радзей шапачкавыя. Шапка і ножка (калі яна ёсць) зрослыя. Гіменафор дзідкавы, складкавы або трубачкавы, часам гладкі або

* Аб карыстанні вызначальнікамі гл. на с. 32, 33.

сеткава-ячэйкавы, цяжка аддзяляецца ад мякаці — **парадак Афілафаральныя** — ключ 3.

— Пладовыя целы пераважна шапачкавыя, падобныя да парасонікаў, галоўным чынам мяккамясістыя. Ножка ў большасці відаў цэнтральная, радзей эксцэнтрычная, слаборазвітая або адсутнічае — тады шапка бакавая або сядзячая. Гіменафор пластковы або трубачкавы, лёгка аддзяляецца ад мякаці. Пераважна наглебавыя — шапачкавыя грыбы 4

4(3). У асноўным наглебавыя грыбы. Пладовыя целы мясістыя, часта буйныя (шапка да 20–30 см у дыяметры). Гіменафор трубачкавы, трубачкі звычайна доўгія. Калі гіменафор пластковы — тады пласткі са шматлікімі перамычкамі, якія ўтвараюць каля ножкі ячэйкавы ўзор. У іншых відаў пласткі вілавата-разгалінаваныя або накшталт дугі нізка спускаюцца на ножку, тоўстыя, цёмнаафарбаваныя ад зерля. Зярліцы ў большасці відаў верацяновыя — **парадак Балетальныя** — ключ 4.

— Гіменафор пластковы. Пладовыя целы пераважна шапачкавыя, вельмі разнастайныя па памерах, афарбоўцы і іншых прыкметах 5

5(4). Мякаць у шапцы складаецца толькі з гіфаў — **парадак Агарыкальныя** — ключ 5.

— У мякаці паміж гіфамі ёсць групы пухірыстых авальных і куляватых клетак — сферацыст — **парадак Русулальныя** —ключ 6.

Аскавыя (торбачкавыя) грыбы
(ключ 2)

1. Пладовыя целы наглебавыя, тонкамясістыя, часта крохкія, падобныя да сподачка, чашы або вуха, з гіменіем на ўвагнутай паверхні, або шапачкавыя. Шапачка маршчкавата-складкавая або сеткава-ячэйкавая ці лопасцева-рассечаная, падобная да сядла, пустая, зрослая з ножкай, таксама пустой, пераважна цыліндрычнай формы — **парадак Пеціцальныя** 2

— Пладовыя целы падземныя і паўпадземныя, шчыльнамясістыя, клубнявыя, з аскамі ў мякаці — **парадак Тубяральныя** 10

2(1). Пладовыя целы вуха-, чаша- або сподкаватыя — **сям'я Сподачнікавыя** 3

— Пладовыя целы складаюцца з шапачкі і ножкі — **сем'і Смаржковыя і Сядловіцавыя** 5

3(2). Пладовае цела 2–3 см у дыяметры, да 4 см вышынёй, сядзячае, прымацаванае да субстрату бокам, выцягнута-вухаватае, з закручаным у сярэдзіну краем, з крыху выцягнутай, каротка апушанай асновай. Знешняя паверхня ржава-жоўтая ці жоўта-

рудая; унутраная (на дыску) — чырванева- або вохрыста-карычневая. Мякаць тонкая, шчыльная, аднаго колеру з паверхняй, на смак прэсная, без асаблівага паху. Зярліцы 12–16×7–8 мкм, падоўжана-эліпсоідныя, гладкія, бясколерныя — **Вушка заечае** (с. 143).

— Пладовае цела чаша- або сподкападобнае 4

4(3). Пладовае цела 3–8 см у дыяметры, сядзячае, часам з няправільна загнутым краем, на дыску аранжава-чырвонае, звонку святлейшае, з бялявым мучністым налётам, тонкамясістае, крохкае. Мякаць бялявая, з прэсным смакам, без асаблівага паху. Зярліцы 15–18×9–12 мкм, эліпсоідныя, з завостранымі канцамі і сеткава-дзідкавай абалонкай, бясколерныя — **Сподачніца светла-чырвоная** (с. 216).

— Пладовае цела 2–5 см у дыяметры, сядзячае, спачатку амаль куляватае, з узростам раскрываецца да сподкападобнага,часам з крыху хвалістай паверхняй, з загнутым у сярэдзіну краем, звонку бялява-шэрае, на дыску карычнева-бурае. Мякаць тонкая, крохкая, з рудзявым адценнем, з прэсным смакам і слабым грыбным пахам. Зярліцы 15–18×7–9 мкм, эліпсоідныя, дробнабародаўкавыя або шурпатыя, бясколерныя — **Сподачнік гурбячковы** (с. 216).

5(2). Шапачка седлаватая, лопасцева-рассечаная, з хваліста-звілістым краем 6

— Шапачка сеткава-ячэйкавая або складкава-маршчкаватая 7

6(5). 2–3 см у дыяметры, з 2–4 хваліста-загнутых, зрэдку прырослых да ножкі, часцей вольных і адагнутых угару лопасцей, гладкая, уверсе светла-жоўтая, унізе крыху рудзявая. Мякаць тонкая, крохкая, бялявая, без асаблівага паху і смаку. Ножка 4–7×1,5–3,5 см, цыліндрычная, да асновы раўнамерна расшыраная, пустая, падоўжана-жалабатая, рабрыстая, бялявая. Зярліцы 15–19×10–12 мкм, шырокаэліпсоідныя, гладкія, бясколерныя — **Сядловіца кучаравая** (с. 225).

— Шапачка 2–10 см у дыяметры, двух-чатырохлопасцевая (лопасці седлаватыя, з узнятымі краямі), хвалістая, светла-каштанава-карычневая. Мякаць тонкая, васкаватая, крохкая, бялявая, без асаблівага паху і смаку. Ножка 3–9×1–3 см, з адной-дзвюма падоўжанымі спадзістымі баразёнкамі, цыліндрычная, пустая, уверсе часам з лёгкім апушэннем, бялявая або з каштанавым адценнем. Зярліцы 18–24×7–9 мкм, шырокаэліпсоідныя, гладкія, з дзвюма кроплямі алею, бясколерныя — **Глузд восеньскі** (с. 154).

7(5). Шапачка 4–15 см у дыяметры, пустая, няправільнай формы, акругленая ці вуглаватая, у глыбокіх складках, зморшчынах, спачатку шакаладна-карычневая, пры выспяванні больш светлая, з бялявым парашком зерля. Мякаць тонкая, бялявая, васкаватая,

крохкая, з прэсным смакам і своеасаблівым пахам. Ножка 3–6×1,5–3 см, да асновы крыху звужаецца, нярэдка складкаватая, пустая, белая ці з фіялетавым адценнем. Зярліцы 18–22×10–12 мкм, эліпсоідныя, гладкія, з дзвюма кроплямі алею па канцах, бясколерныя — **Глузд веснавы** (с. 153).

— Шапачка сеткава-ячэйкавая 8

8(7). Шапачка 4–8 см у дыяметры, яйка- ці куляватая, з прыраслым да ножкі краем, пустая, з няправільна акругленымі ячэйкамі, жаўтлява-рудзявая або шэра-рудая. Мякаць тонкая, далікатная, вельмі крохкая, бялявая, з прыемным смакам, без асаблівага паху. Ножка 4–8×1–2 см, цыліндрычная, роўная, пустая, гладкая, бялявая або злёгку рудзявая. Зярліцы 18–20×10–12 мкм, эліпсоідныя, гладкія, жаўтлявыя — **Смаржок круглы** (с. 213).

— Шапачка вузкаканічнай формы 9

9(8). Шапачка 1,5–3 см у дыяметры, падоўжана-канічная або вузкаяйкаватая, з прыраслым да ножкі краем, пустая, укрытая вузкімі падоўжанымі ячэйкамі, карычневая. Мякаць тонкая, далікатная, крохкая, бялявая, без асаблівага паху і смаку. Ножка 2–4×1–1,5 см, цыліндрычная, пустая, жаўтлявая. Зярліцы 18–20×12–14 мкм, эліпсоідныя, гладкія, амаль бясколерныя, у парашку жаўтлявыя — **Смаржок стажкаваты** (с. 214).

— Шапачка 2–3 см у дыяметры, шыроказваночкавая, прыраслая да ножкі толькі на самай верхавінцы, з вольным краем, падоўжана-маршчкаватая, жаўтлява-рудзявая або вохрыста-карычневая, знізу бялявая, гладкая. Мякаць тонкая, васкаватая, бялявая, з непрыемным пахам, без асаблівага смаку. Ножка 7–14×1,5–2 см, цыліндрычная, да асновы злёгку расшыраецца, пустая, белая, пазней жаўтлявая, канцэнтрычна ўкрытая вотруб'евымі лусачкамі. Зярліцы 60–80×17–25 мкм, падоўжана-эліпсоідныя, гладкія, жаўтлявыя — **Таўкачык веснавы** (с. 225).

10(1). Пладовае цела да 4 см у дыяметры, няправільна-акругленае, з глыбокімі баразёнкамі, што вядуць у сярэдзіну ў некалькіх месцах, чырвона- або руда-бурае, пры націсканні моцна цямнее. Мякаць вельмі шчыльная, з прыемнымі смакам і пахам, крэмава-ружовая, з узростам іржава-рудая, са шматлікімі звілістымі хадамі (каналамі). Аскі выцягнутыя, падобныя да мяшка, чырвона-рудыя, размяшчаюцца ў слоі, што ўсцілае хады. Зярліцы 25–35 мкм, куляватыя, грубабародаўкавыя, чырвона-рудыя — **Труфля чырвона-рудая** (с. 225).

— Пладовае цела інакш афарбаванае 11

11(10). Пладовае цела да 2–4 см у дыяметры, куля-, яйка- або клубняватае, часам падзеленае на асобныя лопасці глыбокімі звілістымі баразёнкамі або выемкамі, брудна-рудзявае або бялявае. Мякаць

белая ці з рудзява-ружовым адценнем, з прэсным смакам і непрыемным земляным пахам, са шматлікімі звілістымі хадамі. Аскі яйкаватыя, з 1–3 зярліцамі, знаходзяцца ў слоі, што ўсцілае хады. Зярліцы 35–45×25–35 мкм, шырокаавальныя, спелыя чырвона-рудыя, у дробна-сеткава-ячэйкавай абалонцы — **Труфля бялявая** (с. 225).

— Пладовае цела да 2–3 см у дыяметры, больш або менш куляватае, часам крыху сплясканае, долькавае або зморшчкавае, з адной адтулінай ля асновы, светла-рудае або брудна-жаўтлявае, вельмі каротка апушанае. Мякаць шчыльная, крэмава-белая, з моцным спецыфічным пахам і непрыемным смакам, з больш цёмнымі звілістымі хадамі. Аскі цыліндрычныя, злёгку рудзявыя. Зярліцы 20–30 мкм, куляватыя, гладкія, бясколерныя — **Труфля шаўкавістая** (с. 226).

Афілафаральныя грыбы
(ключ 3)

1. Пладовыя целы булаўныя, ніткаватыя або цыліндрычныя, часта кусціста-разгалінаваныя. Гіменафор гладкі — **сям'я Казарожкавыя** 2

— Пладовыя целы з іншымі прыкметамі 7

2(1). Растуць пучкамі на лясной глебе. Пладовае цела 6–8 см вышынёй, булаўнае, выцягнута-языкаватае або лапаткавае, часам з лопасцева-рассечанай верхавінкай, вохрана-жоўтае, спелае і пры падсыханні шэра-рудзявае, маршчкаватае, ля асновы злёгку апушанае, лямцавае. Мякаць пругкая, белая або крэмавая, без асаблівага смаку і паху. Зярліцы 8–15×3–6 мкм, выцягнута-эліпсоідныя, гладкія, бясколерныя — **Казарожка языковая** (с. 167).

— Пладовае цела разгалінаванае 3

3(2). Пладовае цела 10–30 см у дыяметры, куляватае, звычайна крыху сплясканае, густа разгалінаванае, мясістае. Канцы галін хвалістакучаравыя, тонкія, пляскатыя, бялява-крэмавыя, часам з вохраным адценнем. Аснова кароткая, тоўстая, масіўная, рудзявая. Мякаць белая, даволі шчыльная, але крохкая, з прыемным духмяным пахам і саладкава-арэхавым смакам. Зярліцы 5–8×3–5 мкм, эліпсоідныя, гладкія, бясколерныя або жаўтлявыя — **Казарожка кучаравая** (с. 167).

— Пладовыя целы меншых памераў, растуць групамі на глебе ў лясах 4

4(3). Пладовае цела масіўнае, яркай афарбоўкі 5

— Пладовае цела дробнае, кусцікаватае, звычайна цьмянаафарбаванае 6

5(4). Пладовае цела 6–15 см вышынёй і ў дыяметры, кусцістае, са шматлікімі кароткімі густа разгалінаванымі канцамі, бялявае, з узростам ружова-вохранае, на канцах з пурпуровым адценнем, з больш светлай тоўстай асновай. Мякаць белая, досыць мяккая, з прыемнымі пахам і смакам. Зярліцы 12–17×4–6 мкм, падоўжана-эліпсоідныя, шурпатыя, светла-вохрыста-жаўтлявыя — **Казарожка гронкавая** (с. 166).

— Пладовае цела да 15 см вышынёй і ў дыяметры, жоўтае ці аранжава-жоўтае, з расшыранай асновай і шматлікімі кароткімі разгалінаваннямі, тупаакругленымі на канцах. Мякаць крохкая, жаўтлявая, пры націсканні чырванее, без асаблівага смаку і паху. Зярліцы 11–18×4–6,5 мкм, падоўжана-эліпсоідныя, дробнабародаўкавыя, светла-вохраныя — **Казарожка жоўтая** (с. 167).

6(4). Пладовае цела 2–8 см вышынёй, са шматлікімі, грабянёва-зубчастымі па канцах галінамі, белае, з узростам вохрыстае, з кароткай і тоўстай рудзявай асновай. Мякаць шчыльная, бялявая, без асаблівага паху і смаку. Зярліцы 7–10×6–8 мкм, амаль куляватыя, гладкія, бясколерныя або з лёгкім вохраным адценнем, з буйной кропляй алею — **Казарожка грабянёвая** (с. 166).

— Пладовае цела 2–6 см вышынёй, дыхатамічна-разгалінаванае, вохрана- ці жоўта-карычневае, рудзявае, з больш светлымі канцамі галін і асновай. Мякаць белая, шчыльная, крыху горкая, з кіслым пахам. Зярліцы 6–10×4–5 мкм, авальныя і мігдаляватыя, дзідкавыя, рудзява-вохраныя — **Казарожка яловая** (с. 167).

7(1). Пладовыя целы пераважна буйныя, тоўста- і шчыльнамясістыя. Гіменафор дзідкавы або гольчасты — **сям'я Вожычнікавыя** 8

— Гіменафор трубачкавы або складкаваты 10

8(7). У дуплах жывых ліставых дрэў, на пнях. Пладовае цела да 30 см і больш у дыяметры, сядзячае, каралявата- або дрэвападобна-разгалінаванае, белае, пазней жаўтлявае. Мякаць спачатку белая, шчыльнамясістая, пазней цвёрдая, з прыемным грыбным пахам і слабарэдзькавым смакам. Дзідкі (шыпікі) доўгія, мяккія, лёгка абломваюцца, белыя, пры падсыханні і з узростам рудзявыя. Зярліцы 3,5–5×4 мкм, шырокаавальныя, гладкія, бясколерныя — **Вожычнік караляваты** (с. 141).

— Грыбы жывуць на глебе 9

9(8). Пераважна ў ліставых і мяшаных лясах. Шапачка 3–12 см у дыяметры, пукатая або крыху ўціснутая, часта няправільна сагнутая, гладкая або з тонкім апушэннем, крэмавая ці вохрана-жоўтая. Мякаць шчыльная, белая, часам жаўтлявая, без асаблівага паху, спачатку з прэсным смакам, потым крыху гаркавая. Дзідкі канічныя, завостраныя, зыходныя, аднаго колеру з шапкай або крыху святлейшыя. Ножка 3–6×0,5–2,5 см, цыліндрычная,

суцэльная, ля асновы часам расшыраная, святлейшая за шапку. Зярліцы 6–9×4–7 мкм, эліпсоідныя або яйкаватыя, гладкія, бясколерныя — **Вожычнік жоўты** (с. 141).

— У хваёвых лясах. Шапачка 3–20 см у дыяметры, пляскатапукатая або шырокаўвагнутая, рудзявая, густа ўкрытая чарапіцава размешчанымі буйнымі, крыху адтапыранымі больш цёмнымі лускамі, стракатая, з узростам амаль чорна-рудая. Мякаць шчыльная, бруднавата-шэрая, са спецыфічным, даволі рэзкім пахам, пры выспяванні гаркавая. Дзідкі канічныя, вельмі крохкія, бялявыя, потым рудзеюць. Ножка 2–6×1–2 см, цыліндрычная, суцэльная, часам некалькі эксцэнтрычная, гладкая, аднаго колеру з шапкай або з лёгкім фіялетавым адценнем. Зярліцы 6–7×5–6 мкм, амаль куляватыя, вуглаватыя, рудзявыя — **Вожычнік стракаты** (с. 141).

10(7). Гіменафор трубачкавы. Грыбы жывуць галоўным чынам на драўніне, значна радзей на глебе — **сем'і Губавыя, Зрослагубавыя** 11

— Гіменафор складкаваты. Грыбы жывуць пераважна на глебе — **сям'я Лісічкавыя** 13

11(10). Шапачка 3–10 см у дыяметры, пукатая або пляскатая, часам з няправільна хвалістым краем, гладкая або слабашчылінавата-лусковая, белая, у спеласці з лімонна-жоўтым адценнем. Мякаць падобная да сыру, шчыльная, белая ці крыху жаўтлявая, з грыбным пахам і смакам. Трубачкі кароткія, з дробнымі акругленымі порамі, белыя ці лімонна-жоўтыя, зыходныя. Ножка 3–4×1–2 см, роўная або злёгку пакрыўленая, суцэльная, да асновы часта звужаная, аднаго колеру з шапкай. Зярліцы 3,5–4,5×3–3,5 мкм, яйкаватыя або амаль куляватыя, гладкія, бясколерныя — **Губа авечая** (с. 162).

— Жывуць на драўніне — у дуплах старых дрэў, на пнях і павале.... 12

12(11). Каля камлёў дубовых ствалоў і пнёў. Пладовыя целы да 50 см у дыяметры, са шматлікімі разгалінаваннямі ў выглядзе асобных шапачак на ножках, якія растуць пучком ад уздутай, падобнай да клубня асновы. Шапачкі да 2–4 см у дыяметры, спачатку пукатыя, з узростам лейкава-ўвагнутыя, з хваліста-звілістымі краямі, светла-вохраныя або палева-бялявыя, у цэнтры больш цёмныя. Мякаць белая, з прыемнымі пахам і смакам, з узростам становіцца цвёрдай. Трубачкі кароткія і вузкія, нізка зыходзяць на ножку, укрываючы яе верхнюю частку, белыя. Ножкі цыліндрычныя, суцэльныя, часта сагнутыя, бялявыя. Зярліцы 7–10×2,5–4 мкм, выцягнута-яйкаватыя ці цыліндрычна-верацяновыя, да аднаго канца коса звужаныя, гладкія, бясколерныя — **Губа парасоністая** (с. 162).

— Пладовыя целы групавыя, размяшчаюцца часам чарапіцава адно над адным. Шапачка 10–30 см у дыяметры, сядзячая, веера-, лапата- або языкаватая, часта з лопасцевым або хвалістым краем, звычайна тупаакругленым, крыху падагнутым, аранжавая або аранжава-ружовая, с серна-жоўтым адценнем, з узростам святлее. Мякаць спачатку сакавітая, мясістая, белая або жаўтлявая, са слабым грыбным пахам, без спецыфічнага смаку, потым цвёрдай кансістэнцыі. Трубачкі кароткія, серна-жоўтыя, з акругленымі ці вуглаватымі порамі. Зярліцы 5–7,5×3,5–5 мкм, шырокаэліпсоідныя, гладкія, бясколерныя — **Губа серкава-жоўтая** (с. 163).

13(10). Шапачка 2–8 см у дыяметры, пукатая або пляскатая, у спеласці лейкаватая, з тонкім, часта хвалістым краем, яечна-жоўтая, гладкая. Мякаць шчыльная да рызіністай, бялявая, з прыемнымі смакам і пахам. Складачкі падобныя да пласткоў, але значна таўсцейшыя і вузейшыя, з тупымі краямі, папярочнымі перамычкамі, далёка зыходзяць на ножку, аднаго колеру з шапачкай. Ножка 2–7×0,4–1,5 см, цыліндрычная, роўная, суцэльная, гладкая, жаўтлявая або жоўтая. Зярліцы 8–10×4–6 мкм, эліпсоідныя, гладкія, бясколерныя — **Лісічка звычайная** (с. 175).

— Шапачка 3–5 см у дыяметры, вузкалейкаватая, з адагнутым, крыху апушчаным хваліста-звілістым краем, тонкалусковая, шэра-чорна-карычневая або цёмна-дымчастая. Мякаць тонкая, рудзявая, са слабым непрыемным пахам і прэсным смакам. Складачкі ў верхняй частцы шапачкі тупыя, пляскатыя, маршчынаватыя, зыходныя, часта няроўныя па даўжыні, сінява-шэрыя. Зярліцы 11–13×6–8 мкм, эліпсоідныя, гладкія, бясколерныя — **Лісічка шэрая** (с. 176).

Балетальныя грыбы
(ключ 4)

1. Гіменафор з трубачак — **сям'я Трубачкавыя** 2

— Гіменафор пластковы 28

2(1). Зярліцы светла-жоўтыя, яйкаватыя, гладкія. Трубачкі вольныя, з дробнымі акругленымі порамі, белыя, у спеласці крэмава-вохрыстыя. Ножка пустая або з камерамі 3

— Зярліцы больш інтэнсіўна афарбаваныя, верацяновыя ці падоўжана-эліпсоідныя. Трубачкі ў спеласці жоўтыя, зялёныя, алівавыя, тытунёва-рудыя, шэрыя, брудна-белыя, чырвоныя і г.д. Ножка суцэльная 4

3(2). Мякаць белая, на зломе моцна сінее.

— Шапачка 6–15 см у дыяметры, пукатая да пляскатай, сухая, з

кароткім апушэннем, светла-рудзявая або бледна-тэракотавая. Ножка 7–8×1,5–2 см, клубняватая, з некалькімі камерамі, аднаго колеру з шапачкай, гладкая, унізе каротка апушаная. Зярліцы 6–10×5–7 мкм — **Круглакіправік сінелы** (с. 171).

— Мякаць белая, на зломе колеру не мяняе. Шапачка 4–9 см у дыяметры, пукатая, пазней пляскатая, часта з прыўзнятым краем, гладкая, сухая, каштанава-карычневая. Ножка 5–6×1,7–2,5 см, цыліндрычная, пустая, гладкая, каштанава-рудзявая, крыху святлейшая за шапачку. Зярліцы 7–11×5–7,5 мкм — **Круглакіправік цісавы** (с. 172).

4(2). Трубачкі жаўтлявыя, зелянявыя, алівава- або тытунёва-рудыя. Ножка цыліндрычная, роўная або да асновы звужаная, з колцам або без яго 5

— Трубачкі брудна-белыя або шэра-рудзявыя. Ножка ўся шурпатая ад кароткіх лускавінак, да асновы звычайна раўнамерна расшыраецца, або ножка клубняватая, без лускавінак, але з рэльефным сеткаватым малюнкам — тады трубачкі іншага колеру 14

5(4). Трубачкі жаўтлявыя ці жоўтыя, алівава-жоўта-рудыя або тытунёва-рудыя. Шапачка больш або менш слізістая, клейкая, радзей сухая. Мякаць на зломе часам мяняе афарбоўку 6

— Трубачкі серна-, зялёна- або алівава-жоўтыя. Шапачка сухая, радзей слаба слізістая. Мякаць на зломе сінее 10

6(5). Мякаць перцава-едкая. Шапачка 3–6 см у дыяметры, слабапукатая, з узростам пляскатая, гладкая, крыху клейкая, сухая, з бляскам, жоўта-аранжава-карычневая. Мякаць рудзява-жоўтая, з кіслявым пахам. Трубачкі каротка зыходныя або прырослыя, з шырокімі няправільна-вуглаватымі порамі, іржава- або жоўта-рудыя. Ножка 3–8×1–1,5 см, цыліндрычная, да асновы часам звужаная, суцэльная, святлейшая за шапку, ля трубачак звычайна з чырванявым адценнем, каля асновы з жоўтай мякаццю. Зярліцы 8–14×3–4 мкм, верацяновыя, гладкія, жаўтлява-алівава-рудыя — **Масляк горкі,** падрашэтнік (с. 185).

— Мякаць не перцава-едкая 7

7(6). Колер мякаці на зломе і з узростам мяняецца 8

— Колер мякаці на зломе і з узростам не мяняецца 9

8(7). Мякаць на зломе слаба чырванее. Шапачка 3–8(10) см у дыяметры, пукатая да пляскатай, гладкая, злёгку клейкаватая, бліскучая, скурыста- або аранжава-карычневая. Мякаць шчыльная, жаўтлявая або рудзявая, з кіслявым смакам і слабым грыбным пахам. Трубачкі каротка зыходныя, жоўта-, алівава- або тытунёва-карычневыя, з шырокімі няправільна-вуглаватымі порамі. Ножка 3–5×0,8–1,2 см, цыліндрычная, суцэльная, гладкая,

пругкая, святлейшая за шапачку. Зярліцы 7–10×3–4 мкм, верацяновыя, гладкія, алівава-жаўтлява-рудзявыя — **Масляк бычыны** (с. 185).

— Мякаць на зломе хутка сінее. Шапачка 3–10 см у дыяметры, падушкавата-пукатая, у спеласці крыху пляскатая, брудна-жоўтая або жоўта-рудая. Мякаць жаўтлявая, з прыемным смакам і пахам. Трубачкі прырослыя, з дробнымі акругленымі порамі, тытунёва-рудыя. Ножка 5–8×1,5–2 см, цыліндрычная або крыху расшыраная ля асновы, суцэльная, жаўтлявая, святлейшая за шапачку. Зярліцы 8–10×3–4 мкм, падоўжана-эліпсоідныя, гладкія, вохрыста-рудзявыя — **Махавік жоўта-руды** (с. 188).

9(7). Ножка без колца, каля трубачак часта з кропелькамі белай масляністай вадкасці, з зярністай паверхняй. Шапачка 3–10 см у дыяметры, пукатая або пляскатая, слізістая, гладкая, жоўта-вохрыста-карычневая або карычнева-рудая, бліскучая. Мякаць жаўтлявая, амаль без паху, з прыемным смакам. Трубачкі прырослыя, з дробнымі акругленымі порамі. Ножка 5–8×1–2 см, цыліндрычная, суцэльная, жаўтлявая. Зярліцы 8–11×3–5 мкм, выцягнута-эліпсоідныя, гладкія, жаўтлява-рудзявыя, светлыя — **Масляк зярнявы** (с. 188).

— Ножка з колцам. Шапачка 7–10 см у дыяметры, паўкуляватая, са згладжана-канічным гарбком, пазней да пукатапляскатай, гладкая, слізістая, шакаладна- ці цёмна-карычневая. Мякаць белая або жаўтлявая, злёгку кіслявая на смак, з прыемным пахам. Трубачкі прырослыя, залаціста-лімонна-жоўтыя, пасля выспявання з лёгкім алівавым адценнем, з дробнымі акругленымі порамі. Ножка 3–7×1–2 см, цыліндрычная, суцэльная, над белым, пазней брудна-фіялетавым колцам белая, пад ім рудзявая. Зярліцы 7–11×3–4 мкм, верацяновыя, гладкія, жаўтлява-рудзявыя — **Масляк звычайны** (с. 186).

10(5). Сустракаецца на жывых пладовых целах цвёрдаскура звычайнага. Шапачка 2–7 см у дыяметры, пукатая, потым пляскатая, сухая, тонкаапушаная, з узростам шчылінаватая, жаўтлява- або алівава-рудая. Мякаць жоўтая, ля ножкі з рудзява-чырванявым адценнем, з мяккім смакам і слабым грыбным пахам. Трубачкі зыходныя, жоўтыя, з чырванявымі плямамі і няправільна-вуглаватымі порамі. Ножка 3–7×1–2 см, цыліндрычная, суцэльная, часта сагнутая, гладкая, залаціста-жоўтая, з чырванявымі плямамі. Зярліцы 12–15×4–5 мкм, шырокаверацяновыя, гладкія, алівава-рудыя — **Махавік паразітны** (с. 190).

— Наглебавыя грыбы 11

11(10). Шапачка больш або менш слізістая, у сухое надвор’е бліскучая, 5–12 см у дыяметры, падушкавата-пукатая, пазней сплясканая,

гладкая, рудзява-карычневая або каштанавая. Мякаць саламяна-жоўтая, на зломе сінее, з прыемнымі смакам і пахам. Трубачкі прырослыя, радзей амаль вольныя, з дробнымі вуглаватымі порамі, жаўтлява-зелянявыя, пры націсканні цямнеюць. Ножка 5–12×1,5–2 см, цыліндрычная, раўнамерна пашыраецца ад сярэдзіны да асновы, суцэльная, гладкая, жаўтлява-рудзявая. Зярліцы 10–15×3,5–5 мкм, верацяновыя, гладкія, жаўтлява-рудзявыя — **Махавік руды** (с. 190).

— Шапачка сухая, матавая 12

12(11). Усё пладовае цела пераважна жоўтае, з алівавым або серным адценнем. Шапачка 4–8(10) см у дыяметры, пукатая, тонкааксаміцістая, часам дробнашчылінаватая. Мякаць жаўтлявая, на зломе крыху сінее, кіслявая, са слабым грыбным пахам. Трубачкі прырослыя, серна- або зялёна-жоўтыя, з вуглаватымі порамі. Ножка 4–13×1–1,5 см, цыліндрычная, роўная ці звужаная да асновы, жаўтлявая, часам з лёгкай чырванню. Зярліцы 9–15×4–6 мкм, шырокаверацяновыя, гладкія, жаўтлява-рудзявыя — **Махавік лямцавы** (с. 189).

— Пладовыя целы з іншымі адзнакамі 13

13(12). Шапачка 4–10 см у дыяметры, сеткава-шчылінаватая, стракатая, рудзява- ці каштанава-карычневая. Мякаць жаўтлявая, на зломе крыху сінее, пах і смак прыемныя. Трубачкі прырослыя, з шырокімі, вуглаватымі, серна-жоўтымі порамі. Ножка 4–9×1–1,5 см, роўная або крыху звужаная да асновы, суцэльная, светла-жоўтая, унізе з вішнёва-чырвоным адценнем. Зярліцы 10–16×4–5 мкм, верацяновыя, гладкія, жоўта-алівава-рудыя — **Махавік дуброўны** (с. 188).

— Шапачка 3–6(8) см у дыяметры, пукатая, пазней крыху сплясканая, тонкаапушаная, часам шчылінаватая, вішнёва-чырвона-рудая, часам з алівавым адценнем. Мякаць жоўтая, у ножцы злёгку зелянее. Трубачкі прырослыя, жоўта-алівавыя, з няроўна-вуглаватымі зубчастымі порамі, пры націсканні зелянеюць. Ножка 4–8×1–2 см, роўная, суцэльная, уверсе жоўтая, ля асновы з прыгожым вішнёва-чырвоным адценнем. Зярліцы 8–15×4–6 мкм, падоўжана-эліпсоідныя, гладкія, жоўта-алівавыя — **Махавік чырвоны** (с. 191) .

14(4). Ножка клубняватая, радзей крыху выцягнутая, з рэльефным сеткава-ячэйкавым малюнкам у сярэдняй частцы 15

— Ножка цыліндрычная, роўная ці раўнамерна расшыраецца да асновы, з мяккімі дробнымі лусачкамі 20

15(14). Мякаць вельмі горкая. Шапачка 3–8 см у дыяметры, падушкаватая, гладкая, сухая ці крыху вільготная, рудзявая. Мякаць белая, на зломе злёгку ружавее, амаль без паху. Трубачкі прырослыя ці

выемкавыя, брудна-ружовыя, з акругленымі порамі. Ножка 4–7×1,5–2 см, выцягнута-клубняватая, крэмава-вохрыстая, з цёмна-бурай сеткай. Зярліцы 12–14×4–5 мкм, няроўнаверацяновыя, светлыя, ружавата-рудзявыя, гладкія — **Гаркун жоўцевы** (с. 152).

— Мякаць не горкая 16

16(15). Поры трубачак цёмна-чырвоныя, з алівавым, аранжавым або рудзява-карычневым адценнем, пры дакрананні і націсканні сінеюць. Сетка на ножцы цёмна-чырвоная. Шапачка 5–20 см у дыяметры, падушкаватая, тонкавалакністая, сухая, радзей слабаслізістая, руда-алівава-карычневая, з цёмна-чырвоным адценнем. Мякаць жаўтлявая, на зломе сінее, без асаблівага смаку і паху. Трубачкі слабапрыраслыя, жаўтлява-зеляныя, з закругленымі порамі. Ножка 6–15×3–5 см, суцэльная. жоўтая, унізе з чырванявым адценнем. Зярліцы 12–15×5–6 мкм, выцягнута-эліпсоідныя, жоўта-рудыя — **Глызнік бляклы** (с. 154).

— Трубачкі не сінеюць. Сетка на ножцы не чырвоная 17

17(16). У яловых лясах. Шапачка 5–25 см у дыяметры, падушкаватая, пукатая, тоўстамясістая (да 3–6 см таўшчыні), рудзявая ці рудая, часта з больш або менш светлымі плямамі, гладкая, часам маршчкаватая. Мякаць белая, з прыемным арэхавым смакам, моцным грыбным пахам. Трубачкі вольныя, спачатку белыя, потым жаўтлявыя, пасля выспявання алівава-зялёныя. Ножка 3–15×2,5–5 см, клубняватая, пазней крыху выцягнутая, з пашыранай асновай, суцэльная, белая ці крыху рудзявая, з сетачкай такога ж колеру. Зярліцы 11–18×4–6 мкм, верацяновыя, гладкія, светла-алівава-рудзявыя — **Глызнік-баравік звычайны** (с. 155).

— У другіх лясах 18

18(17). У дубовых і дубова-грабавых лясах. Шапачка шэра-рудзявая, з бялёсымі плямамі. Ножка светлая, сетачка шэра-рудзявая — **Глызнік-добрык сівы** (с. 161). Калі шапачка цёмна-шакаладна-рудая, дробнамаршчкаватая, мякаць пад скуркай палевая, а ножка тоўстая, кароткая, клубняватая, з рудым сеткавым малюнкам — **Глызнік-добрык масяжовы** (с. 160).

— Ад асноўнай формы (з яловых лясоў) адрозніваюцца іншым чынам 19

19(18). У хваёвых лясах. Шапачка рудзява-вішнёва-чырвоная, часта з фіялетавым адценнем. Мякаць пад скуркай рудзява-чырванявая. Ножка кароткая, клубняватая, белая, унізе рудзявая; сетачка на ёй белая — **Глызнік-баравік хваёвы** (с. 157).

— У бярозавых гаях. Шапачка вельмі светлая, амаль белая, з рудзявым або вохрыстым адценнем. Ножка больш доўгая і тонкая, чым у астатніх формаў — **Глызнік-баравік бярозавы** (с. 154).

20(14). Колер мякаці на зломе не мяняецца 21

— Мякаць на зломе мяняе колер 23

21(20). У сухіх бярэзніках, на ўскрайках і палянах. Шапачка 5–20 см у дыяметры, падушкаватая, гладкая, радзей тонкавалакніста-лусковая, шэра-рудзявая. Мякаць бялявая, мяккая, без асаблівага смаку і паху. Трубачкі выемкавыя або амаль вольныя, бялявыя, у спеласці брудна-шэрыя, з вуглавата-акругленымі порамі. Ножка 3–16×1,5–3 см, ля асновы часта крыху расшыраная, суцэльная, бялявая, з чорна-рудымі або чорнымі лусачкамі. Зярліцы 8–20×3–5 мкм, верацяновыя, гладкія, жаўтлява-рудзявыя — **Гаёвік-ababак звычайны** (с. 144).

— На ўскрайках балот, у вільготных умовах. Пладовыя целы з некалькі іншымі прыкметамі 22

22(21). Шапачка да 6 см у дыяметры, брудна-белая, з зелянява-рудзявым адценнем. Ножка з белымі, радзей рудзявымі лусачкамі; мякаць у яе аснове слаба зелянее на зломе. Зярліцы да 23 мкм даўжынёй, у астатнім — як папярэдні — **Гаёвік-ababак балотны** (с. 144).

— Шапачка да 8 см у дыяметры, чорна-рудая ці умбрыстая, амаль чорная. Мякаць палевая, трубачкі цёмна-шэрыя. Ножка з чорна-рудымі лусачкамі. Зярліцы да 17 мкм даўжынёй — **Гаёвік-ababак чорны** (с. 148).

23(20). Мякаць на зломе ружавее. Шапачка да 6 см у дыяметры, гладкая, жоўта-рудая. Трубачкі белыя. Ножка ў чорна-бурых лусачках. Зярліцы 12–14×4–5 мкм, падоўжана-эліпсоідныя — **Гаёвік-ababак мяккі** (с. 147).

— Мякаць на зломе не ружавее; калі ружавее, то хутка становіцца сіне-чорнай 24

24(23). Скурка слізістая. Шапачка 6–7 см у дыяметры, падушкаватая, гладкая, аліва-рудая. Мякаць жаўтлявая, з прэсным смакам і амаль без паху. Трубачкі выемкавыя, палевыя, з дробнымі круглымі порамі. Ножка 8–9×1,5–2 см, суцэльная, уверсе аліва-шэрая, унізе рудзявая, з рудымі лусачкамі. Зярліцы 13–20×4–5 мкм, верацяновыя, гладкія, жоўта-рудыя — **Гаёвік шэры** (с. 144).

— Скурка не слізістая 25

25(24). Шапачка чырвоная або руда-чырвоная 26

— Шапачка больш светлая, да белай 27

26(25). У асінавых лясах. Шапачка 5–12 см у дыяметры, паўкуляватая, пазней пукатая, тонка-аксаміціста-валакністая або гладкая. Мякаць шчыльная, на зломе спачатку лілёвая, потым чорная, з прыемным пахам і смакам. Трубачкі вольныя, з дробнымі акругленымі брудна-белымі порамі. Ножка 7–9×2–3,5 см, белая, з белымі, потым цёмна-рудымі лусачкамі. Зярліцы 10–19×4–5 мкм, верацяновыя, гладкія, жаўтлява-рудзявыя — **Гаёвік-асавік чырвона-руды** (с. 149).

— У дубовых лясах. Шапачка цагляна-чырвоная з аранжавым адценнем. Поры трубачак у спеласці жаўтлявыя. Лусачкі на ножцы чырвона-рудыя — **Гаёвік-асавік дуброўны** (с. 148).

27(25). У хваёвых і хваёва-бярозавых лясах. Шапачка, ножка і лусачкі на ёй белыя. Мякаць на зломе спачатку ружовая, потым цёмна-жоўта-рудая, пазней чорная — **Гаёвік-асавік белы** (с. 148).

— У сухіх хваёвых лясах. Шапачка да 30 см у дыяметры, жоўта-рудая. Мякаць на зломе спачатку ружова-лілёвая, потым брудна-шэрая. Трубачкі прырослыя. Ножка белая, з чорнымі лусачкамі — **Гаёвік-асавік жоўта-руды** (с. 149).

28(1). Пласткі са шматлікімі перамычкамі, якія ўтвараюць каля ножкі сеткава-ячэйкавы малюнак, або пласткі вілавата-разгалінаваныя — **сям'я Капытнікавыя** 29

— Пласткі зыходныя, дугаватыя, звычайна цёмныя — **сям'я Макрацовыя** 31

29(28). Пласткі тоўстыя, вузкія, з перамычкамі, светлаафарбаваныя, рудзявыя. Шапачка з закручаным у сярэдзіну краем. Зярліцы вохрана- або жоўта-рудзявыя 30

— Пласткі вілавата-разгалінаваныя, чырванява-аранжавыя. Зярліцы бясколерныя. Пладовае цела сярэдне- і тонкамясістае, край шапачкі просты, тонкі. Шапачка да 3–6 см у дыяметры, увагнута-лейкаватая, часта са звілістым краем, жоўта-аранжавая, спачатку каротка апушаная, потым гладкая, сухая. Мякаць пругкая, тонкая, аранжава-жоўтая, з непрыемным смакам, без асаблівага паху. Пласткі зыходныя, даволі густыя. Ножка 4–5×0,5–1 см, цыліндрычная, суцэльная, часам да асновы крыху звужаная, аднаго колеру з шапачкай, ля асновы рудзявая. Зярліцы 5–7×2,5–3,5 мкм, гладкія — **Падвільготніца аранжавая** (с. 198).

30(29). На глебе і рэштках драўніны. Ножка цэнтральная. Шапачка 3–20 см у дыяметры, слабапукатая або пляскатая, потым лейкавата-ўвагнутая, з закручаным уніз тонкаапушаным, больш светлым краем, гладкая, сухая, зрэдку крыху клейкая, аліва- або жоўта-рудзявая. Мякаць рудзявая, пры націсканні цямнее, з мяккім смакам, без асаблівага паху. Пласткі зыходныя, жаўтлява-рудзявыя, пры націсканні цямнеюць. Ножка 2–5×1–2 см, цыліндрычная, суцэльная, падоўжана-валакністая, пругкая, аднаго колеру з шапачкай. Зярліцы 7–9×4–5 мкм, яйкаватыя, гладкія, вохрыста-рудзявыя — **Капытнік закручасты** (с. 167).

— На старых хваёвых пнях і каля іх. Ножка часта эксцэнтрычная. Шапачка да 15 см у дыяметры, пукатая або крыху ўвагнутая, вельмі тоўстая, гладкая, сухая, з закручаным уніз гладкім краем, карычнева-рудзявая. Мякаць жаўтлявая, шчыльнамясістая, з горкім смакам, без асаблівага паху. Пласткі зыходныя, вохрана-

рудзявыя. Ножка 2–4×2–3 см, кароткая, тоўстая, суцэльная, роўная, лямцава-аксаміцістая, чорна-рудая. Зярліцы 5–6×4 мкм, шырокаавальныя, гладкія, вохрана-рудзявыя — **Капытнік цёмналямцавы** (с. 168).

31(28). Шапачка 4–10 см у дыяметры, пукатая, з шырокім гарбком і апушчаным краем, шэра- або фіялетава-рудая, слізістая і клейкая, як масляк. Мякаць белая, з прэсным смакам і слабым грыбным пахам. Пласткі дугаватыя, зыходныя, тоўстыя, спачатку бялявыя, потым дымчаста-рудыя ад зерля. Ножка 3–8×1–1,5 см, цыліндрычная, суцэльная, слізістая, ліпкая, жаўтлявая, у верхняй частцы са слізістым колцам, пад ім рудзявая, ля самой асновы ярка-жоўтая. Зярліцы 15–22×5–6 мкм, верацяновыя, гладкія, цёмна-рудыя — **Макрэц жаўтаногі** (с. 177).

— Ножка ля асновы не жоўтая 32

32(31). Шапачка 3–5 см у дыяметры, пукатая, з гарбком і апушчаным краем, слізістая, пры падсыханні бліскучая, ярка-ружовая. Мякаць белая, крыху кіслявая, без асаблівага паху, на зломе слаба ружавее. Пласткі белыя, потым шэра-алівавыя, з пурпуровым адценнем ад зерля. Ножка 2–4×0,7–1 см, белая, ля асновы звычайна ружаватая. Зярліцы 15–20×4–5 мкм, верацяновыя, гладкія, цёмна-рудыя — **Макрец ружовы** (с. 178).

— Шапачка 3–9 см у дыяметры, шырокаканічная або пукатая, з даволі вострым гарбком, клейкая, гладкая, пурпурова-рудая. Мякаць вохрана-жоўтая, сухлявая, без асаблівага паху і смаку. Пласткі вохрана-рудзявыя, пазней алівава- ці пурпурова-рудыя. Ножка 4–8×1–1,5 см, цыліндрычная, суцэльная, да асновы часам звужаная, вохрана-рудзявая, з чырвоным адценнем. Зярліцы 18–20×6–7 мкм, цёмна-рудыя, верацяновыя, гладкія — **Ліпчак жаўтлява-чырвоны** (с. 174).

Агарыкальныя грыбы
(ключ 5)

1. Парашок спелага зерля белы ці светлаафарбаваны: ружовы, крэмавы, жаўтлявы, светла-рудзявы 2

— Парашок спелых зерля інтэнсіўна афарбаваны: жоўта-руды, фіялетава-, пурпурова- або чорна-руды да чорнага 98

2(1). Зярліцы і пласткі ад іх у спеласці ружовыя............................. 72

— Зярліцы бясколерныя, у парашку белыя або светлаафарбаваныя, але не ружовыя 3

3(2). Зерлевы парашок белы. Зярліцы пад мікраскопам бясколерныя. Базідыі вельмі доўгія — у 6–7 разоў даўжэйшыя за зярліцы. Пласткі тоўстыя, васкаватыя — **сям'я Вільготнікавыя** 4

— Базідыі карацейшыя. Пласткі тонкія або сярэдняй таўшчыні ... 14

4(3). Шапачка слізістая 5

— Шапачка сухая або вільготная, але не ліпкая, не слізістая 11

5(4). Пладовае цела ў агульным слізістым покрыве. Шапачка больш або менш слізістая, пукатая, пласткі зыходныя. Ножка часта з колцаватымі слізістымі паяскамі, рэшткамі покрыва 6

— Сляды агульнага покрыва адсутнічаюць. Пладовае цела часта яркай афарбоўкі. Шапачка ў спеласці сухая, у большасці відаў канічная, завостраная. Мякаць зрэдку мяняе колер на зломе або разрэзе. Пласткі прырослыя або вольныя 12

6(5). Пладовае цела белае або жаўтлявае, слізістае. Шапачка 3–7 см у дыяметры, шыроказваночкавая або паўкуляватая, пазней пукатая, з шырокім гарбом і апушчаным, часта хвалістым краем, гладкая. Мякаць з прэсным або крыху рэзкаватым смакам, без асаблівага паху. Пласткі зыходныя, вузкія, рэдкія, тоўстыя. Ножка 6–7×0,4–1 см, цыліндрычная, да асновы звужаная, суцэльная, у спеласці часам пустая, з вотруб'е-лусковым налётам. Зярліцы 6–7×5–6 мкм, шырокаавальныя — **Вільготнік жаўтлява-белы** (с. 140).

— Пладовае цела афарбаванае больш інтэнсіўна 7

7(6). Пах мякаці прыемны, нагадвае міндалевы. Шапачка 3–7 см у дыяметры, паўкуляватая, потым пукатая, з апушчаным краем, у спеласці часам слабаўціснутая, гладкая, слізістая, шэрая, нярэдка з рудзявым або алівавым адценнем. Мякаць тоўстая, белая або аліва-шэрая, без асаблівага паху, прэсная. Пласткі зыходныя, тоўстыя, рэдкія, шырокія, белыя, потым рудзява-шэрыя. Ножка 5–7×1–1,5 см, цыліндрычная, да асновы часам звужаная, суцэльная, шэра-рудзявая, каля пласткоў бялявая, з шурпата-вотруб'евым налётам. Зярліцы 7–9×4–5 мкм, гладкія, авальныя — **Вільготнік мігдаляпахкі** (с. 140).

— Пах не мігдалевы 8

8(7). Ножка з некалькімі канцэнтрычнымі або плямістымі рэшткамі слізістага покрыва. Шапачка 4–8 см у дыяметры, спачатку паўкуляватая, потым пляскатая, з апушчаным краем і гарбком, гладкая, слізістая, шэра- або рудзява-алівавая. Мякаць белая, мяккая, без асаблівага смаку і паху. Пласткі каротка зыходныя, рэдкія, васкаватыя, белыя, з блакітным або зелянявым адценнем. Ножка 5–8×0,4–1,5 см, цыліндрычная, суцэльная, гладкая, белая, плямы на ёй аліва-рудыя. Зярліцы 10–16×6–10 мкм, эліпсоідныя, гладкія — **Вільготнік вужовы** (с. 139).

— Ножка гладкая, вельмі рэдка са слізістым, хутка знікаючым колцам або з лускова-вотруб'евым налётам 9

9(8). Шапачка 2–5 см у дыяметры, пукатая, потым распасцёртая, з гарбком і падагнутым уніз краем, слізістая, бліскучая, гладкая, жоўта- або аліва-рудая. Мякаць белая ці жаўтлявая, з прыем-

нымі пахам і смакам. Пласткі дугаватыя, тоўстыя, рэдкія, васкавата-паўпразрыстыя, жаўтлявыя або жоўтыя. Ножка 5–10×0,3–0,6 см, цыліндрычная, суцэльная, гладкая, алівава-рудая, каля пласткоў жоўтая, слізістая, крыху клейкая, у маладых са слізістым колцам. Зярліцы 8–9×4–5 мкм, яйкавата-эліпсоідныя — **Вільготнік позні** (с. 140).

— У афарбоўцы шапачкі пераважае аранжава-жоўты ці чырвоны колер 10

10(9). Шапачка 4–8 см у дыяметры, паўкулявата-пукатая, пазней пляскатараспасцёртая, з выпрастаным, у спеласці хвалістазвілістым краем, слізістая, пры падсыханні матавая, без бляску, тонкавалакніста-валасістая, амаль гладкая, аранжава- ці чырвонарудзявая, да краю больш светлая. Мякаць тонкая, белая, пад скуркай з яе адценнем, з мяккім смакам і слабым пахам сырой мукі. Пласткі зыходныя, тоўстыя, рэдкія, васкаватыя, бялявыя, пазней з крэмавым або злёгку чырванявым адценнем. Ножка 3–6×1–1,5 см, цыліндрычная, часта сагнутая і да асновы звужаная, суцэльная, каля пласткоў бялявая, з дробнакамякаватым налётам, ніжэй з адценнем шапачкі. Зярліцы 6–8×4–5 мкм, авальныя — **Вільготнік дуброўны** (с. 139).

— Шапачка 3–8 см у дыяметры, шыроканканічная або паўкуляватая, у спеласці пукатая, з шырокім згладжаным гарбком, слабаслізістая, гладкая або валакніста-лусковая (лусачкі вішнёвачырвоныя), белая або жаўтлявая, з размытымі чырванявымі плямамі. Мякаць белая, у спеласці чырвона-жаўтлявая, крыху горкая, без асаблівага паху. Пласткі дугаватыя, шырокія, рэдкія, белыя, з узростам чырванявыя, часам іржава-плямістыя. Ножка 4–8×1–2 см, суцэльная, цыліндрычная або да асновы звужаная, бялявая, ля пласткоў чырвона-лусковая. Зярліцы 7–10×4–5 мкм, эліпсоідныя — **Вільготнік чырванелы** (с. 140).

11(4). Шапачка 3–5 см у дыяметры, спачатку пукатая, са згладжаным гарбком, пазней пляскатараспасцёртая, часам увагнутая, з хвалістым краем, гладкая, белая або з ружовымі плямамі ці жаўтлявая ў цэнтры, вільготная ці сухая. Мякаць мяккая, з прыемным смакам, без асаблівага паху. Пласткі зыходныя, рэдкія, тоўстыя, белыя. Ножка 3–6×0,3–0,5 см, цыліндрычная, да асновы часта звужаная, суцэльная, белая. Зярліцы 7–9×5–6 мкм, авальная — **Дугапластовец муражовы** (с. 163).

— Шапачка 1,5–3 см у дыяметры, званочкавая, потым пляскатая ці крыху пукатая або ўвагнутая, з тонкім рубчастым краем, бялявая, пры падсыханні чыста-белая, гладкая, сухая. Мякаць тонкая, белая, з прыемным смакам і без асаблівага паху. Пласткі зыходныя, рэдкія, каля мякаці тоўстыя, да краёў больш тонкія

(як лязо нажа), белыя або крыху жаўтлявыя. Ножка 3–5×0,2–0,4 см, цыліндрычная, спачатку суцэльная, з узростам пустая, белая, падоўжана-валакністая. Зярліцы 7–10×4–6 мкм, авальныя — **Дугапластовец бялюткі** (с. 163).

12(5). Шапачка 2–4 см у дыяметры,канічная, з лопасцева-рассечаным краем, радыяльна шчылінаватая, слізістая, бліскучая, ярка-жоўтая або светла-аранжавая, пры выспяванні чарнее. Мякаць тонкая, жаўтлявая, васкаватая, у спеласці чорная, без асаблівага паху і смаку. Пласткі прырослыя, потым вольныя, шырокія, рэдкія, жоўта-аранжавыя, у спеласці чорныя. Ножка 5–8×0,5–1 см, цыліндрычная, роўная, суцэльная, падоўжана-валакністая, святлейшая за шапачку. Зярліцы 10–12×6–8 мкм, авальныя — **Вільготніца стажкаватая** (с. 141).

— Шапачка шыроказваночкавая або пукатая, у спеласці не чарнее 13

13(12) Шапачка 2–4 см у дыяметры, паўкуляватая, потым пукатая, слізістая ці сухая, гладкая, бліскучая, часам дробнашчылінаватая бліжэй да краю, рубінава- ці чарэшнева-чырвоная, у спеласці святлейшая, да жаўтлявай. Мякаць тонкая, аранжава-чырванявая, без асаблівага паху і смаку. Пласткі прырослыя зубцом, шырокія, сярэдняй гушчыні, аранжава-чырвоныя, часам з шэра-аліўкавымі краямі. Ножка 3–5×0,4–0,8 см, цыліндрычная або да асновы звужаная, з падоўжанымі ўвагнутасцямі, аднаго колеру з шапачкай, унізе жаўтлявая. Зярліцы 7–8×4–5 мкм, авальныя — **Вільготніца барвяная** (с. 140).

— Шапачка 2–5 см у дыяметры, шыроказваночкавая, укрытая тоўстым слоем зелянявай слізі, аранжава-жоўтая, з узростам распасцёртая, з шырокім гарбком, гладкая, ліпкая. Мякаць тонкая, крохкая, васкаватая, жаўтлявая або зелянявая, без асаблівага паху і смаку. Пласткі прырослыя зубцом, шырокія і тоўстыя, жоўтыя ці жоўта-аранжавыя. Ножка 4–6×0,2–0,8 см, цыліндрычная, пустая, гладкая, жоўтая або аранжавая, каля пласткоў бялявая, укрытая зелянявай сліззю. Зярліцы 8–9×4–5 мкм, яйкаватыя — **Вільготніца пярэстая** (с. 141).

14(3). На драўніне і глебе. Пладовыя целы без вольвы, вельмі рэдка з кольцам на ножцы, пасля выспявання часам не загніваюць, а засыхаюць. Калі пладовыя целы буйных памераў, шчыльна- і драўніннамясістыя, тады грыбы жывуць на драўніне; калі пладовыя целы дробныя, перапонкава-мясістыя — тады пераважна на глебе, апалым лісці і ігліцы, дробных галіначках і іншых драўнінных рэштках 15

— Грыбы жывуць на глебе, апалых лісці і ігліцы, але не на драўніне. Пладовыя целы з агульным і частковым покрывамі, ад якіх на

ножцы застаюцца колцы і похва або адно з іх, мясістыя, пасля выспявання загніваюць 81

15(14). Пладовыя целы пераважна на драўніне, мясістыя, сярэдніх і буйных памераў. Шапачка звычайна болей 5 см у дыяметры, вуха-, чарапашка-, языка- ці лейкаватая. Ножкі часта няма — тады шапачка бакавая ці сядзячая. Радзей ножка ёсць, цэнтральная або эксцэнтрычная. Калі ножка з колцам, чырвона- або бэзава-лусковая ці аксаміціста-апушаная — гл. антытэзу. Зрэдку пладовыя целы дробныя, перапонкава-мясістыя, сядзячыя або з зачаткавай ножкай — **сям'я Дрэўнавушкавыя** 16

— Пладовыя целы з цэнтральнай або эксцэнтрычнай ножкай, розных памераў, формы і афарбоўкі. Пераважна на глебе, лясным подсціле, адмерлых і жывых пладовых целах грыбоў, на старых вогнішчах. Калі на драўніне — ножка з аксаміцістым апушэннем або чырвона- ці бэзава-лусковая, часам драўністая, з колцам, або ніткападобная, капілярная; пладовыя целы вельмі дробныя, перапонкава-мясістыя, узнікаюць часта пучкамі, вялікімі групамі — **сям'я Радоўкавыя** 20

16(15). Мякаць у шапачцы пад скуркай шчыльнастудзяністая. Шапачка 3–10 см у дыяметры, сядзячая, з кароткай эксцэнтрычнай ножкай, бакавая, вуха- ці чарапашкаватая, лямцаваапушаная, радзей слабаслізістая, жоўта-рудая, з зелянявым або алівавым адценнем, з закручаным уніз краем. Мякаць пад жэлацінізаваным слоем бялявая, мяккая, без асаблівага паху і смаку. Пласткі прырослыя, густыя, жоўта-вохраныя. Ножка 1–2×2 см, цыліндрычная, кароткая і тоўстая, густа ўкрытая дробнымі лускавінкамі, жоўтая ці жоўта-рудзявая. Зярліцы 4–6×2 мкм, акруглена-цыліндрычныя, гладкія, бясколерныя, у парашку белыя — **Студзінаўка позняя** (с. 217).

— Жэлацінізаваны слой у мякаці адсутнічае 17

17(16). Шапачка 3–17 см у дыяметры, пукатая, эксцэнтрычная лейкаватая ці ўціснутая, часам вуха- або языкаватая, з матавым налётам, светлаафарбаваная, рудзява-шэрая, потым святлее да амаль бялявай або шызаватай. Мякаць мяккая, з узростам становіцца больш шчыльнай, валакністай, белая, з прыемным смакам і мучным пахам. Пласткі прырослыя, сярэдняй гушчыні, белыя, часам з шэра-ружовым адценнем. Ножка 2–4×2–3 см, цыліндрычная, суцэльная, эксцэнтрычная, белая. Зярліцы 7–12×3–5 мкм, выцягнута-яйкаватыя або акруглена-цыліндрычныя, гладкія, у масе з лёгкім фіялетавым адценнем, пад мікраскопам бясколерныя — **Дрэўнавушка вустрыцавае** (с. 163).

— Мякаць больш сухой, скурыстай ці коркавай кансістэнцыі. Пладовыя целы пасля выспявання засыхаюць 18

18(17). Пласткі з роўнымі, суцэльнымі краямі. Шапачка 3–8 см у дыяметры, эксцэнтрычна ўвагнутая, чарапашка-, вуха- або шыроказыкаватая, з апушчаным, у шчылінах ці лопасцева-рассечаным краем, гладкая, светла-бежава-карычневая або колеру какавы з малаком. Мякаць цвёрдая, тонкая, белая, крыху кіслявая, з прыемным пахам. Пласткі зыходныя, густыя, ружова-бежавыя, часта з перамычкамі. Ножка 2–3×1–1,5 см, цыліндрычная, суцэльная, аднаго колеру з шапачкай, камякавата-апушаная. Зярліцы 5–6×3–4 мкм, яйкаватыя ці каротка-акруглена-цыліндрычныя, гладкія, бясколерныя, у парашку белыя — **Пянёвік вухаваты** (с. 203).

— Пласткі з больш або менш вызубленымі або разарванымі краямі 19

19(18). Шапачка 5–12 см у дыяметры, спачатку пукатая, пазней увагнутая ці лейкаватая, сухая, светла-рудзявая або брудна-белая, укрытая шматлікімі буйнымі жоўта-рудымі лускамі. Мякаць белая, часам жаўтлявая, з узростам амаль драўністая, без асаблівага смаку, з прыемным пахам. Пласткі прырослыя або каротка зыходныя, вельмі шырокія, з буйнавызубленымі, разарванымі або шчылінаватымі краямі, белыя, пазней светла-вохрыстыя. Ножка 3–6×1–1,5 см, цыліндрычная, суцэльная, брудна-бялявая, ля асновы рудзее, з рудзявымі лусачкамі. Зярліцы 10–14×4–5 мкм, выцягнута-эліпсоідныя, гладкія, бясколерныя — **Сухляк лусковы** (с. 217).

— Шапачка 3–8 см у дыяметры, увагнутая, пазней шыракалейкаватая, з тонкім хваліста-звілістым краем, белая, сухая, густа ўкрытая дробнымі чорна-рудымі прыціснутымі лусачкамі, падобнымі да кароткіх валаскоў. Мякаць шчыльная або цвёрдая, белая, з узростам часам жаўцее, без асаблівага паху і смаку. Пласткі зыходныя, густыя, эластычныя, вузкія, белыя, пазней жаўтлявыя, са слабавызубленымі краямі. Ножка 3– 5×0,5–0,8 см, цыліндрычная, суцэльная, вельмі цвёрдая, белая, у маладых з колцаватым пояскам, укрытая руда-чорнымі лусачкамі. Зярліцы 7–8×3–3,5 мкм, акруглена-цыліндрычныя, гладкія, белыя, пад мікраскопам бясколерныя — **Сухляк рабы** (с. 217).

20(15). Пладовыя целы ў большасці відаў сярэдніх і буйных памераў — дыяметр шапачкі ад 5–6 да 10–15 см, тоўстамясістыя, як выключэнне больш дробныя, тонкамясістыя 21

— Пладовыя целы пераважна дробных і сярэдніх памераў (дыяметр шапачкі 0,2–1 або 2–5 см), тонка- і перапонкава-мясістыя; як выключэнне больш буйныя 62

21(20). Грыбы жывуць на глебе 22

— Грыбы жывуць на драўніне 42

22(21). Шапачка у спеласці больш або менш пукатая, шыроказваночкавая, радыяльна-валакністая або лусковая, зрэдку ліпкая, слізістая або гладкая. Мякаць не вадзяністая, таму шапачка пры падсыханні колеру не змяняе. Пласткі вольныя, выемкавыя або прырослыя, радзей прырослыя зубцом або каротка зыходныя 23

— Шапачка ў спеласці ў адных грыбоў уціснутая або лейкаватая, радзей пукатая, у другіх — пляскатараспасцёртая, гладкая або шаўкавістая, часам лусковая, дробнашчылінаватая ці аксаміцістая. Мякаць у большасці відаў вадзяністая, таму шапачка пры падсыханні святлее. Пласткі зыходныя, часам ля краю шапачкі вілаватыя, разгалінаваныя, або прырослыя — тады вузкія 47

23(22). Шапачка валакністая або валакніста-лусковая, сухая, радзей слізістая, у спеласці больш або менш пукатая, зрэдку шырокаканічная, пераважна бляклай афарбоўкі. Зярліцы гладкія 24

— Зярліцы бародаўкавыя ці шурпата-пункціраваныя 39

24(23). Пладаносіць вясной і рана ўлетку. Шапачка 3–8 см у дыяметры, паўкуляватая, пазней пукатая або распасцёртая, з хвалістым або лопасцева-рассечаным краем, сухая, гладкая, белая, часам з крэмавым ці бежавым адценнем. Мякаць добра развітая, тоўстая, шчыльная, белая, з мучным пахам і смакам. Пласткі прырослыя, вузкія і густыя, белыя, часта з крэмавым адценнем. Ножка 4–7× 1–2 см, цыліндрычная, ля асновы бывае больш шырокая, суцэльная, шчыльная, гладкая, белая або крыху крэмаватая. Зярліцы 4–6×2–3 мкм, эліпсоідныя — **Красулька травеньская** (с. 171).

— Пладаносіць у канцы лета і восенню, часта аж да ўстойлівых замаразкаў 25

25(24). Пладаносіць позна восенню, вялізнымі зросткамі ад адной асновы. Шапачка 4–8 см у дыяметры, пукатая, пазней амаль распасцёртая, з апушчаным краем, гладкая, бежава- ці вохрыста-рудзявая, у цэнтры больш цёмная. Мякаць тоўстая, мяккая, белая, з прыемным смакам і мучным пахам. Пласткі прырослыя зубцом або каротка зыходныя, вузкія, густыя, бялявыя. Ножка 5–7×1–2 см, цыліндрычная, суцэльная, падоўжана-валакністая, уверсе белая, унізе рудзявая. Зярліцы 5–6×4–5 мкм, амаль куляватыя — **Крушняк рудзявы** (с. 172).

— Пладовыя целы растуць паасобку або групамі, але не ад адной асновы 26

26(25). Ножка з колцам. Шапачка 3–8 см у дыяметры, пукатая, з апушчаным краем, пазней пляскатараспасцёртая, радыяльна-валакністая ці шчылінаватая, слабаклейкая. Мякаць белая, тоўстая, з мяккім або крыху горкім смакам і мучным пахам. Пласткі слабапрыраслыя, сярэдняй таўшчыні і гушчыні, белыя і каштанава-рудзявыя. Ножка 5–7×1,5–2 см, роўная або верацяновая, суцэльная, аднаго

колеру з шапачкай, з лямцавым цагляна-чырвоным колцам. Зярліцы 4–5×3,5 мкм, амаль куляватыя — **Радоўка вязьмовая** (с. 207).

— Ножка без колца 27

27(26). Шапачка светла-рудзявая, з крэмава-ружовым, крыху шэрым або чырванявым ці алівавым адценнем, часам плямістая, няроўна афарбаваная 28

— Шапачка чырвона-, руда-, карычнева-, зялёна- або шэра-рудая, валакністая ці лусковая 30

28(27). Шапачка нероўнай афарбоўкі, з невыразнымі плямамі. Мякаць з непрыемным пахам гаспадарчага мыла, на зломе або разрэзе чырванее або ружавее. Шапачка 5–10 см у дыяметры, паўкуляватая або пукатая, з гарбком, пазней распасцёртая, з апушчаным звілістым, часта разарвана-шчылінаватым краем, гладкая, радзей з вельмі дробнымі прыціснутымі лусачкамі, шэра- або алівава-рудая. Мякаць тоўстая, шчыльная, бялявая, з гаркавым смакам. Пласткі прырослыя, тоўстыя, рэдкія, белыя, з жаўтлявым або зелянявым адценнем. Ножка 4–7×1,5–2 см, цыліндрычная, ля асновы зрэдку булавата-ўздутая, гладкая, часам валакніста-лусковая, белая або з адценнем колеру шапачкі. Зярліцы 5–7×3–4 мкм, авальныя — **Радоўка мыльная** (с. 208).

— Шапачка не плямістая. Мякаць з прыемным пахам, на паветры колеру не мяняе 29

29(28). Пах мякаці прыемны, фіялкавы. Шапачка 5–15 см у дыяметры, паўкуляватая ці шыроказваночкавая, пазней пукатая, са згладжаным гарбком, апушчаным або закручаным уніз краем, гладкая, вільготная, крэмава- або вохрыста-бежавая. Мякаць белая, тоўстая, з мяккім смакам. Пласткі прырослыя або вольныя, радзей слабазыходныя, густыя, бялявыя або крыху рудзявыя. Ножка 5–8×1–3 см, цыліндрычная, ля асновы з пашырэннем, ніжэй якога завостраная, уверсе бялявая, ніжэй шэра-рудзявая. Зярліцы 7–8×3–4 мкм, эліпсоідныя, у парашку з лёгкім адценнем чырвані — **Радоўка касачовая** (с. 208).

— Пах мякаці мучны. Шапачка 4–9 см у дыяметры, шыроказваночкавая або паўкуляватая, пазней пукатараспасцёртая, з няроўна-звілістым краем, крыху клейкая, гладкая, шэра-, чырванява- або алівава-рудая. Мякаць мяккая, тоўстая, белая, пад скуркай рудзявая, з мучным смакам. Пласткі вольныя ці выемкавыя, тоўстыя, шырокія, бялявыя або чырванява-рудзявыя. Ножка 5–7×1–2 см, цыліндрычная, суцэльная, з камякавата-лусковым налётам, падоўжана-валакністая, амаль гладкая, бялявая, пры націсканні з рудымі плямамі. Зярліцы 5–6×3–4 мкм, шырокаавальныя — **Радоўка таполевая** (с. 208).

30(27). У афарбоўцы шапкі пераважаюць зялёна-алівавы або серна-жоўты колер 31
— Шапачка інакш афарбаваная 33
31(30). Усё пладовае цела серна-жоўтага колеру. Пах мякаці моцны, вельмі непрыемны. Шапачка 3–8 см у дыяметры, шырока-званочкавая, потым пукатая ці распасцёртая, са згладжаным гарбком і апушчаным, часам шчылінаватым, хваліста-звілістым краем, сухая, шаўкавіста-валакністая ці дробналусковая. Мякаць шчыльная, горкая. Пласткі вольныя, часам з вузкай выемкай, шырокія, тоўстыя, сярэдняй гушчыні. Ножка 4–8×0,5–1 см, цыліндрычная, суцэльная, пазней часта пустая, падоўжана-валакністая. Зярліцы 9–11×5–6 мкм, эліпсоідныя — **Радоўка серкавая** (с. 208).
— Шапачка аліва- ці зялёна-рўдзявая. Пах мякаці слабы, мучны 32
32(31). Шапачка 3–10 см у дыяметры, пукатая, з шырокім гарбком, або пляскатараспасцёртая, з апушчаным ці выпрастаным, часам сагнутым краем, слабаслізістая, клейкая, радыяльна-валакністая. Мякаць жаўтлявая, са смакам і пахам мукі. Пласткі вольныя або выемкавыя, шырокія, жаўтлява-зелянявыя, густыя. Ножка 3–7×1,5–2 см, цыліндрычная, суцэльная, падоўжана-валакністая, аднаго колеру з пласткамі. Зярліцы 6–8×3,5–5 мкм, авальныя — **Зялёнка,** радоўка жоўта-зялёная (с. 165).
— Шапачка 3–8 см у дыяметры, спачатку шыроказваночкавая, потым гарбаватая, пукатая, з падгорнутым уніз краем, з радыяльнай рудзявай валакністасцю, у цэнтры дробналусковая, слабаслізістая, алівава-рудзявая, зелянявая, да краю больш светлая. Мякаць белая, гаркавая, без асаблівага смаку і паху. Пласткі вольныя, белыя ці жаўтлява-шэрыя, шырокія. Ножка 4–7×1–2 см, цыліндрычная, над завостранай асновай крыху пашыраная, суцэльная, гладкая або прыціснута-валакністая, белая, пазней алівава-зелянявая. Зярліцы 5–7×4–5 мкм, шырокаавальныя — **Радоўка адасобленая** (с. 206).
33(30). У афарбоўцы шапачкі пераважаюць шэра-рудыя адценні 34
— Шапачка чырвона-, руда-, шакаладна-рудая 37
34(33). Шапачка 4–8 см у дыяметры, канічная, пазней распасцёртая, з вострым гарбком, лопасцева-рассечаным, часам хвалістым краем, радыяльна-валакністая, дымчаста-шэрая, бывае з прыкметным фіялетавым адценнем. Мякаць тонкая, мяккая, бялявая, са слабым земляным пахам і пякуча-горкім смакам. Пласткі прырослыя зубком, густыя, шырокія, светла-шэрыя, у спеласці з больш цёмнымі краямі. Ножка 5–8×1–1,5 см, цыліндрычная, часам ля асновы крыху расшыраная, суцэльная, цвёрдая, падоўжана-

паласатая, бялявая ці светла-шэрая. Зярліцы 6–8×5–6 мкм, шырокаэліпсоідныя — **Радоўка завостраная** (с. 207).

— Шапачка з больш або менш згладжаным гарбком. Мякаць не горкая 35

35(34). Краі шапачкі і пласткоў з узростам жаўцеюць. Шапачка 5–8 см у дыяметры, пукатая, потым распасцёртая, з шырокім гарбком і хваліста-звілістым краем, сухая, тонкавалакністая або з прыціснутымі дробнымі больш цёмнымі лускавінкамі, у спеласці па краі з жаўтлявымі плямамі, серабрыста-шэрая. Мякаць тонкая, мяккая, белая ці светла-шэрая, з мучным пахам і смакам. Пласткі прырослыя зубком, шырокія, густыя, белыя. Ножка 4–5×0,5–0,7 см, цыліндрычная, шаўкавіста-валакністая, белая або з попельна-шэрым адценнем. Зярліцы 5–6×3–4 мкм, эліпсоідныя — **Радоўка вытачаная** (с. 207).

— Краі шапачкі і пласткоў не жаўцеюць. Пладовыя целы з іншымі прыкметамі 36

36 (35). Мякаць на паветры колеру не мяняе. Шапачка 3–9 см у дыяметры, шыроказваночкавая, пазней пукатараспасцёртая, з шырокім згладжаным гарбком, слабаклейкая, з радыяльнай валакністай штрыхаватасцю, часта шчылінаватая, фіялетава- або аліва-шэра-рудая, попельна-шэрая. Мякаць тонкая, белая або крыху шэрая, з пахам і смакам мукі. Пласткі прырослыя зубком або вольныя, белыя з лімонным адценнем або светла-шэрыя, сярэдняй гушчыні. Ножка 3–7×1–2 см, цыліндрычная, суцэльная, гладкая, падоўжана-валакністая, белая ці жаўтлявая. Зярліцы 5–6×5 мкм, амаль куляватыя — **Радоўка шэрая** (с. 208).

— Мякаць на паветры ружавее. Шапачка 3–6 см у дыяметры, пукатая да шырокагарбаватай, вільготная, але не клейкая, гладка-валакністая, рудзява- ці попельна-шэрая. Мякаць крыху шэрая, з мучным смакам і пахам. Пласткі прырослыя, тонкія, густыя, спачатку бялявыя, потым шэрыя. Ножка 3–5×0,8–1 м, цыліндрычная, суцэльная, прыціснута-валакністая, амаль гладкая, бялявая, у спеласці з адценнем шапачкі. Зярліцы 5–6×3–4 мкм, эліпсоідныя — **Радоўка сухая** (с. 208).

37(33). Мякаць ножкі жоўтая. Шапачка 3–7 см у дыяметры, спачатку шыроказваночкавая, пазней пукатараспасцёртая, радыяльна-валакніста-лусковая, сухая, чырвона-рудая. Мякаць тонкая, з мяккім смакам, мучным ці агурковым пахам, у шапцы бялявая. Пласткі прырослыя або вольныя, густыя, вузкія, тонкія, жаўтлявыя, у спеласці з дробнымі рудымі плямкамі. Ножка 5–10×0,8–1,5 см, цыліндрычная, суцэльная, потым пустая, падоўжана-валакністая, часам крыху клейкая, святлейшая за шапачку. Зярліцы 5–7×3–4 мкм, яйкаватыя — **Радоўка жоўта-рудая** (с. 207).

— Мякаць ножкі бежавая або рудая, але не жоўтая 38

38(37). Шапачка 3–8 см у дыяметры, пляскатапукатая, са згладжаным гарбком і апушчаным краем, слабаслізістая, радыяльна-валакністая (валокны прыціснутыя), цёмна-чырвона-рудая. Мякаць тонкая, бежавая, з мучным пахам і смакам. Пласткі вольныя ці прырослыя, густыя, белыя, пазней жаўтлявыя, з дробнымі каштанава-рудымі плямачкамі. Ножка 3–5×0,8–1,5 см, цыліндрычная, суцэльная, уверсе бялёсая, унізе рудая, дробналусковая. Зярліцы 4–5×3–3,5 мкм, эліпсоідныя — **Радоўка белa-рудая** (с. 206).

— Шапачка 5–10 см у дыяметры, паўкуляватая ці званочкавая, пазней гарбаватая, з апушчаным, часта шчылінаватым, камякавата-апушаным краем, сухая, радыяльна-валакніста-лусковая, карычнева-рудая. Мякаць белая або рудзявая, асабліва ля асновы ножкі, у шапачцы тоўстая, з мяккім смакам і без асаблівага паху. Пласткі вольныя, густыя, бялявыя, з рудымі плямачкамі. Ножка 5–10×1–1,5 см, цыліндрычная, суцэльная, падоўжана-валакністая, з бялявым вотруб'евым налётам каля пласткоў, ніжэй рудзявая. Зярліцы 5–8×4–5 мкм, шырокаавальныя — **Радоўка дахоўкавая** (с. 207).

39(23). Ножка падоўжана-валакністая, больш або менш афарбаваная 40

— Ножка лусковая або бародаўкавая, белая. Шапачка 3–7 см у дыяметры, пукатая, пазней часам увагнутая, часта каротка аксаміцістая, з апушчаным ці падгорнутым краем, сухая, белая, у цэнтры жаўтлявая. Мякаць белая, шчыльная, з прыемнымі пахам і смакам. Пласткі прырослыя, часам з зубком, сярэдняй шырыні, крэмава-белыя. Ножка 5–9×0,5–1 см, цыліндрычная, да асновы часта раўнамерна пашыраецца. Зярліцы 8–10×4–5 мкм, авальныя, дробнабародаўкавыя — **Падрадоўка гурбячковая** (с. 198).

40(39). Ножка значна карацейшая за дыяметр шапачкі. Шапачка 4–7 см, пукатараспасцёртая, з выпрастаным або крыху апушчаным краем, у цэнтры часта з тупым гарбком або ўціснутая, прыціснута-валакністая, сухая або вільготная, рудая, з шэрым або цьмяна-чырвоным адценнем, у спеласці больш светлая. Мякаць мяккая, шэра-рудзявая, у ножцы, асабліва ля асновы, больш цёмная, рудая, з мяккім саладкавым смакам і слабым мучным пахам. Пласткі прырослыя або крыху выемкавыя, тонкія, густыя, бялявыя ці слабарудзявыя. Ножка 2–3×0,5–1 см, цыліндрычная, часта з невялікім пашырэннем ля асновы, суцэльная, цямнейшая за шапачку. Зярліцы 7–8×4–5 мкм, авальныя, шурпатыя — **Падрадоўка паземая** (с. 199).

— Ножка не карацейшая за 4–5 см, часта даўжэйшая за дыяметр шапачкі 41

41(40). Шапачка 6–12 см у дыяметры, пукатая, гарбаватая, з падгорнутым краем, прыціснута-валакністая да гладкай, вадзяністая, дымчаста-, руда- або жаўтлява-шэрая, пры падсыханні і з узростам святлее. Мякаць вільготная, мяккая, шэра-рудзявая, пры высыханні амаль белая, з непрыемным пахам, прэсным смакам. Пласткі выемкавыя або прырослыя, шырокія, падобныя да ланцэта, густыя, тонкія, брудна- ці рудзява-бялявыя. Ножка 5–10×1–2 см, булаўная, суцэльная, пругкая, грубавалакністая або падоўжана-рубчастая, светла-рудзявая. Зярліцы 8–10×5–6 мкм, авальныя, пункціраваныя або дробнабарадаўкавыя — **Падрадоўка шліхаваная** (с. 199).

— Шапачка 4–7 у дыяметры, пукатая, пазней пляскатараспасцёртая, са зладжаным гарбком і звілістым краем, гладкая, сухая, дымчаста-, аліва- або чорна-рудая, з узростам святлее. Мякаць мяккая, белая або з палевым адценнем, у асновы ножкі часам рудзявая, з саладкавым смакам, без асаблівага паху. Пласткі прырослыя або выемкавыя, густыя, тонкія, белыя або з брудна-рудым адценнем. Ножка 4–8×0,5–1 см, булаватая, суцэльная, з узростам рыхлая, з падоўжанай прыціснутай валакністасцю, каля пласткоў з вотруб'евым або камякаватым налётам, белая, ніжэй аднаго колеру з шапкай. Зярліцы 6–9×4–5 мкм, авальныя, шурпатыя — **Падрадоўка чорна-белая** (с. 199).

42(21). Грыбы жывуць на пнях і каранях хвоі. Шапачка і ножка лусковыя. Шапачка больш-менш жоўтая 43

— Ножка падоўжана-валакністая або аксаміцістая, але не лусковая 44

43(42). Лускавінкі дробныя, аліва-, зялёна- або чорна-рудыя. Шапачка 4–10 см у дыяметры, пукатая, пазней распасцёртая; у цэнтры ўвагнутая, з апушчаным краем, брудна-жоўтая. Мякаць жоўтая, без асаблівага паху і смаку. Пласткі прырослыя, шырокія, жоўтыя. Ножка 4–7×0,6–1 см, цыліндрычная, суцэльная, аднаго колеру і фактуры з шапачкай. Зярліцы 6–9×4–5 мкм, авальныя, гладкія — **Радоўка-апенька прыгожая** (с. 210).

— Лускавінкі бэзава-чырвоныя ці ржава-рудыя, дробныя, мяккія. Шапачка 3–8 см у дыяметры, спачатку пукатая, потым распасцёртая, з выпрастаным краем, сухая, жоўта-аранжавая. Мякаць шчыльная, жаўтлявая, з мяккім смакам і спецыфічным кіслявым пахам. Пласткі прырослыя або выемкавыя, жаўтлявыя ці жоўтыя, шырокія, сярэдняй гушчыні. Ножка 6–8×1–1,5 см, роўная, суцэльная або пустая, аднаго колеру і фактуры з шапачкай. Зярліцы 6–9×4–6 мкм, авальныя, гладкія — **Радоўка-апенька жоўта-чырвоная** (с. 209).

44(42). На драўніне ліставых парод. Шапачка 15–20 см у дыяметры, пукатая, потым распасцёртая, з выпрастаным або апушчаным

краем, часта шчылінаватая, асабліва з узростам, амаль белая або вохрыста-, аліваваа-, шэра-рудзявая. Мякаць тоўстая, белая, кіслявая, з мучным пахам. Пласткі прырослыя ці крыху зыходныя, шырокія, густыя, даволі тоўстыя, белыя ці жаўтлявыя. Ножка 4–10×1,5–2,5 см, часта эксцэнтрычная, суцэльная, падоўжана-валакністая, бялявая. Зярніцы 5–6×4 мкм, шырокаэліпсоідныя, амаль куляватыя, гладкія — **Крушняк вязавы** (с. 172).

— Пладовыя целы з іншымі прыкметамі 45

45(44). Ножка аксамітная. Шапачка 1,5–5 см, пукатая, часта слізістая, са слабарубчастым краем, гладкая, жоўта-вохрыста-рудая. Мякаць жаўтлявая, мяккая, з прыемным смакам і грыбным пахам. Пласткі прырослыя, густыя, бялявыя. Ножка 2–8×0,3–0,5 см, цыліндрычная, суцэльная, пазней з пустатой, пругкая, каротка апушаная, чорна-рудая, каля пласткоў бялявая ці жаўтлявая. Зярлыцы 8–9×5–6 мкм, авальныя, гладкія. На пнях, у дуплах жывых дрэў — **Зімніца машастовая** (с. 164).

— Ножка не апушаная, ля асновы з рызаморфамі (цяжамі) 46

46(45). Ножка з тонкім плеўкавым колцам. Шапачка 2–10 см у дыяметры, паўкуляватая, потым пукатая, з апушчаным краем, з узростам пляскатая, тонкалусковая, рудзявая. Мякаць мяккая, бялявая, з прыемным саладкавым смакам і грыбным пахам. Пласткі прырослыя зубком, бялявыя, часта з рудзявымі плямачкамі. Ножка 4–8× 0,5–1 см, раўнамерна расшыраная да асновы, падоўжана-валакністая, суцэльная, вельмі шчыльная, унізе да дравяністай, рудзявая, часам з лімонна-жоўтым адценнем, з рудымі цяжамі. Зярліцы 7–8×5–6 мкм, яйкаватыя, гладкія — **Апенька восеньская** (с. 132).

— Шапачка 3–8 см у дыяметры, пукатая, пазней пляскатарас-пасцёртая, з простым апушчаным краем, радыяльна-валакністая або шчылінаватая, светла-рудзявая да шэра-бурай. Мякаць добра развітая, бялявая, шчыльная, з мяккім смакам, без асаблівага паху. Пласткі вольныя, вельмі шырокія, рэдкія, белыя, або жаўтлявыя. Ножка 4–5×1–2 см, цыліндрычная, суцэльная, падоўжана-валакністая, бялявая, ля асновы з белымі тоўстымі цяжамі (рызаморфамі). Зярліцы 6–8×5–6 мкм, шырокаавальныя, гладкія — **Падшалягоўка шырокапластковая** (с. 199).

47(22). Зерлевы парашок белы. Зярліцы гладкія. Шапачка пукатая, потым ў многіх відаў увагнутая або лейкаватая. Мякаць мяккая, пераважна белая, тоўстая. Пласткі больш-менш зыходныя 48

— Зерлевы парашок светлаафарбаваны, зрэдку белы. Зярліцы шурпатыя, дзідкавыя ці бародаўкавыя. Пладовыя целы часта з іншымі прыкметамі 57

48(47). Пласткі вілавата-разгалінаваныя. Шапачка 2–4 см у дыяметры, пукатая, пазней шырокалейкаватая, у цэнтры з гарбком, цёмна-

шэрая або чарнявая, з закручаным уніз больш светлым краем. Мякаць тонкая, белая або шэрая, мяккая, без асаблівага паху і смаку. Пласткі густыя, вузкія, белыя ці светла-шэрыя. Ножка 2–6×0,4 см, прыціснута-валакністая, аднаго колеру з шапачкай або крыху святлейшая. Зярліцы 8–10×3–4 мкм, верацяновыя — **Шаранка гарбавінкавая** (с. 227).

— Пласткі не вілавата-разгалінаваныя 49

49(48). Пладовае цела бялявае ці белае; шапачка часам з лёгкім рудзявым адценнем, мякаць не вадзяністая 50

— Пладовае цела інтэнсіўна афарбаванае, мякаць часта вадзяністая, афарбоўка пры падсыханні святлее 52

50(49). Шапачка з празрыстымі васкаватымі плямамі, 3–8 см у дыяметры, пукатая, потым гарбаватая, увагнутараспасцёртая, з закручаным уніз краем, гладкая, белая або крыху жаўтлявая. Мякаць тоўстая, белая, з прыемным смакам і кіслявым пахам. Пласткі белыя. Ножка 3–6×0,5–1 см, цыліндрычная, суцэльная, белая, слабавалакністая. Зярліцы 4–6×3–4 мкм, авальныя, з крэмавым адценнем — **Лейкавіца васкаватая** (с. 173).

— Шапачка роўна афарбаваная. 51

51(50). Шапачка белая, 3–6 см у дыяметры, пукатая, пазней увагнута-распасцёртая да шырокалейкаватай, з закручаным або padaгнутым уніз краем, гладкая. Мякаць белая, без асаблівага паху і смаку. Пласткі густыя, белыя. Ножка 2–5×0,5–0,7 см, цыліндрычная, белая, суцэльная. Зярліцы 4–6×2–3 мкм, зерняватыя — **Лейкавіца вытачаная** (с. 173).

— Шапачка з жаўтлявым адценнем, 2–3 см у дыяметры, пукатая, потым увагнутараспасцёртая да шырокалейкаватай, з хвалістым тонкім краем, гладкая, белая, з лёгкім серабрыстым налётам. Мякаць тонкая, белая, з прыемным смакам і слабым спецыфічным пахам. Пласткі густыя, белыя. Ножка 2–3×0,3–0,5 см, цыліндрычная, суцэльная, пазней пустая, гладкая, белая ці васкавата-жаўтлявая. Зярліцы 4–5×2–3 мкм, авальныя — **Лейкавіца бялявая** (с. 173).

52(49). Мякаць з моцным прыемным пахам — анісавым, садавіны і г. д...53

— Мякаць з мучным або іншым пахам 55

53(52). Пладовае цела зелянява-блакітнае, колеру марской вады. Шапачка 2–6 см у дыяметры, гарбавата-пукатая, пазней увагнутараспасцёртая, з тонкім хвалістым, часта прыўзнятым краем, гладкая, у спеласці святлее да бялёсай. Мякаць таўставатая, мяккая, бялявая, з адценнем агульнага колеру, з мяккім смакам і анісавым пахам. Пласткі тонкія, вузкія, густыя. Ножка 3–5×0,7–1 см, цыліндрычная, суцэльная, пазней пустая, гладкая. Зярліцы 6–7×3–4 мкм, авальныя — **Лейкавіца анісавая** (с. 173).

— У афарбоўцы пладовага цела зелянява-блакітны колер адсутнічае 54

54(53). Шапачка да 15 см у дыяметры, спачатку шыроказваночкавая, потым распасцёртая, з гарбком, у спеласці шырокалейкаватая ці ўвагнутая, з закручаным уніз краем, гладкая ці тонкалусковая, вохрыста- або жаўтлява-рудзявая, у спеласці больш бляклая. Мякаць тоўстая, бялявая, з мяккім смакам і мігдалевым пахам. Пласткі густыя, бялявыя, крэмава-рудзявыя. Ножка 6–10×1,5–3 см, цыліндрычная, да асновы часам раўнамерна пашыраная, суцэльная, шчыльная, падоўжана-валакністая, унізе белаапушаная, аднаго колеру з шапачкай. Зярліцы 6–7×5–6 мкм, амаль куляватыя — **Лейкавіца ніцая** (с. 174).

— Шапачка 3–6 см у дыяметры, пляскатаўвагнутая, з апушчаным, у спеласці хваліста-звілістым краем, гладкая, шэра- або вохрыста-рудзявая. Мякаць тонкая, вадзяністая, з мяккім смакам і анісавым пахам. Пласткі тонкія, спачатку вадзяніста-бялявыя, пазней светла-рудзявыя, з шэрым адценнем. Ножка 3–5×0,3–0,5 см, цыліндрычная, суцэльная, аднаго колеру з шапачкай, уверсе з мучністым налётам, унізе валасіста-апушаная. Зярліцы 6–8×3–4 мкм, эліпсоідныя — **Лейкавіца духмяная** (с. 173).

55(52). Шапачка 3–7 см у дыяметры, спачатку гарбаватая, пукатая, пазней глыбокалейкаватая, са звілістым тонкім краем, дробналусковая, жаўтлява-рудзявая або чырванява-вохрыстая. Мякаць тонкая, цвердаватая, белая, з мяккім смакам і моцным пахам. Пласткі серпаватыя, вузкія, густыя, бялявыя. Ножка 3–5×0,5–1 см, цыліндрычная, губкаватая, аднаго колеру з шапачкай. Зярліцы 6–7×3–4 мкм, зерняватыя — **Лейкавіца звычайная** (с. 174).

— Шапачка ў спеласці не лейкаватая 56

56(55). Шапачка 4–7 см у дыяметры, спачатку пукатая, потым пляскатая, гладкая, рудзява- або попельна-шэрая. Мякаць тоўстая, мяккая, светла-рудзявая, пазней белая, з мяккім смакам і слабым мучным пахам. Пласткі сярэдняй гушчыні, белыя, потым жаўтлявыя. Ножка 4–8×0,7–1 см, вельмі расшыраная ля асновы, булаўна-ўздутая, суцэльная, падоўжана-валакністая, шэра-рудзявая. Зярліцы 5–7×3–4 мкм, авальна-эліпсоідныя — **Лейкавіца таўкачовая** (с. 174).

— Шапачка 7–15 см у дыяметры, пукатая, з закручаным уніз, у спеласці часта разарваным краем, укрытая светлым мучністым налётам, больш або менш шэрая, шэра-рудзявая. Мякаць тоўстая, шчыльная, пазней рыхлая, белая, з рэзкім спецыфічным пахам, прэсным смакам. Пласткі густыя, даволі шырокія, белыя або жаўтлявыя. Ножка 6–12×2–3,5 см, да асновы пашыраная, валакністая, шэра-рудзявая. Зярліцы 7–9×3–4 мкм, эліпсоідныя — **Лейкавіца асмужаная** (с. 173).

57(47). Пладовыя целы буйныя, тоўста- і мяккамясістыя. Зярліцы шурпатыя, бясколерныя, у парашку з крэмавым ці фіялетавым адценнем 58

— Пладовыя целы дробных або сярэдніх памераў, тонкамясістыя. Зярліцы дзідкавыя. 61

58(57). Зерлевы парашок бясколерны, белы. Пладовыя целы вельмі буйныя. Шапачка 10–15 см у дыяметры, пукатая, потым увагнутая або распасцёртая, з закручаным уніз краем, гладкая або ў цэнтры дробналусковая, белая, з узростам вохрыста- ці шэра-рудзявая. Мякаць тоўстая, бялявая, з мяккім смакам або крыху гаркавая (у спеласці), з мучным пахам. Пласткі прырослыя або кароткazыходныя, вузкія, густыя, з перамычкамі, бялявыя або светла-вохрана-рудзявыя. Ножка 3–8×1,5–2,5 см, цыліндрычная, суцэльная, шчыльная, падоўжана-валакністая, уверсе з мучністым налётам, светла-шэра-рудзявая. Зярліцы 6–7×3–4 мкм, яйкаватыя — **Белакапытнік вялізны** (с. 134).

— Зерлевы парашок з крэмавым або фіялетавым адценнем 59

59(58). Шапачка 4–8 см у дыяметры, пукатая, крыху ўвагнутая ў цэнтры, з падкручаным тонкім краем, гладкая, чырвона-рудая, у спеласці святлее. Мякаць пругкая, сухлявая, светла-рудзявая, з гаркавым даўкім смакам, кіслявым пахам. Пласткі зыходныя, густыя, вохрана-рудыя. Ножка 2–4×0,7–1 см, роўная, суцэльная або пустая, аднаго колеру з шапачкай. Зярліцы 3×5 мкм, куляватыя — **Келіхаўка рудая** (с. 169).

— У афарбоўцы пладовага цела ёсць фіялетавы колер 60

60(59). Шапачка 5–14 см у дыяметры, пукатая, потым пляскатая, з закручаным уніз краем, гладкая, рудзява-фіялетавая, у спеласці святлее да бялёсай. Мякаць тоўстая, вадзяністая, светла-фіялетавая, з мяккім смакам і прыемным, падобным да анісавага, пахам. Пласткі слабапрырослыя або вольныя, шырокія, густыя, светла-фіялетавыя. Ножка 4–8×1–2 см, цыліндрычная, да асновы злёгку пашыраецца, суцэльная, каля пласткоў з камякаватым налётам, унізе з фіялетава-рудым апушэннем, спачатку ярка-фіялетавая, з узростам больш светлая і бляклая, да рудзявай. Зярліцы 6–8×4–5 мкм, эліпсоідныя, з крэмавым адценнем — **Келіхаўка фіялетавая** (с. 169).

— Шапачка 3–6 см у дыяметры, пукатая, потым пляскатараспасцёртая, з увагнутасцю і гарбочкам у цэнтры, з закручаным уніз, пазней апушчаным краем, вадзяністая, шэра-рудзява-лілёвая, пры падсыханні бялёсая, асабліва па краі, але з фіялетавым адценнем. Мякаць вадзяністая, мяккая, шэра-лілаватая, пры падсыханні белая, з мяккім смакам і амаль без паху. Пласткі прырослыя, часам кароткazыходныя, густыя, вузкія,

тонкія, брудна- або рудзява-лілёвыя, з часам святлеюць. Ножка 3–6×0,4–0,5 см, цыліндрычная, суцэльная, з грубай падоўжанай валакністасцю, брудна-рудзява-лілёвая. Зярліцы 6–7×3–4 мкм, авальныя — **Келіхаўка брудная** (с. 169).

61(57). Шапачка 2–5 см у дыяметры, пляскатая, з хваліста-сагнутым краем, сухая, шчылінавата-лусковая, фіялетавая, часам святлее да бялявай. Мякаць тонкая, шчыльная, з мяккім смакам, без асаблівага паху. Пласткі прырослыя або каротказыходныя, рэдкія, тоўстыя, фіялетавыя. Ножка 5–7×0,3–0,5 см, цыліндрычная, суцэльная, часам перакручаная, падоўжана-валакністая, фіялетавая. Зярліцы 8–10 мкм, куляватыя — **Лакавіца бэзавая** (с. 172).

— Шапачка 2–7 см у дыяметры, пукатая, потым пляскатая, шчылінавата-лусковая, ад бэзава-ружовай да амаль белай. Мякаць тонкая, вельмі шчыльная, храсткаватая, святлейшая за шапачку, з мяккім смакам, без асаблівага паху. Пласткі прырослыя або ледзь зыходныя, тоўстыя, ружовыя. Ножка 4–8×0,2–1 см, цыліндрычная, суцэльная, цвёрдая, падоўжана-валакністая, аднаго колеру з шапачкай. Зярліцы 8–11 мкм, куляватыя — **Лакавіца ружовая** (с. 173).

62(20). Пладовае цела буйное, тоўстамясістае. Пласткі вельмі шырокія. Ножка доўгая, з караняватым прыдаткам. Зярліцы амаль куляватыя. Шапачка 3–8 см у дыяметры, шырока-званочкавая, пазней пляскатапукатая, з шырокім згладжаным гарбком, слабаслізістая, рудзявая, з вохрыстым або крыху шэрым адценнем, радыяльна-маршчкаватая, часам з тонкарубчастым краем. Мякаць тонкая (у цэнтры тоўстая), белая, з мяккім смакам, без асаблівага паху. Пласткі слабапрырослыя або вольныя, падобныя да ланцэта, белыя. Ножка 7–15×1–2 см, верацяновая, да пашыранай асновы спіральна перакручаная, з кароткім караняватым прыдаткам, суцэльная, пазней пустая, падоўжана-валакністая, бялявая. Зярліцы 12–15×10–11 мкм, гладкія — **Падшалягоўка караняватая** (с. 199).

— Пладовае цела дробнае або сярэдніх памераў. Мякаць тонкая, часта сухлявай кансістэнцыі. Зярліцы эліпсоідныя 63

63(62). Пладовае цела звычайна сярэдніх памераў. Шапачка 5–6 см у дыяметры, пукатая да пляскатай ці шыроказваночкавая 64

— Пладовае цела дробнае, тонка- або перапонкава-мясістае. Мякаць пасля выспявання часта засыхае, але пры ўвільгатненні пладовае цела здольнае ажываць 69

64(63). Групамі на рэштках драўніны ў глебе, на гнілых пнях. Шапачка 3–5 см у дыяметры, пукатая, пазней пляскатараспасцёртая, з тонкім звілістым, часам слабарубчастым краем, гладкая, вадзяністая, у свежым выглядзе чырванява-рудзявая, пры

падсыханні амаль бялёсая. Мякаць тонкая, бялявая, без асаблівага паху і смаку. Пласткі вольныя, вузкія, густыя, бялявыя або з адценнем шапачкі. Ножка 5–7×0,2–0,4 см, цыліндрычная, пустая, чырвона-рудая, часам каранявата-выцягнутая, на аснове з бялявым лямцам міцэлію. Зярліцы 5–6×2,5–3 мкм, авальныя — **Шалягоўка купоўная** (с. 226).

— На подсціле або глебе 65

65(64). Мякаць пякуча-едкая. Шапачка 3–6 см у дыяметры, пляската-пукатая, пазней распасцёртая, матавая, блякла-чырвона-рудая або шэра-рудзявая, з тонкім хвалістым краем. Мякаць тонкая, шчыльная, па краі амаль скурыстая, жаўтлява-рудзявая, без асаблівага паху. Пласткі з вузкай выемкай або вольныя, рэдкія, рудзявыя, часта з перамычкамі. Ножка 3–7×0,2–0,5 см, цыліндрычная, роўная або раўнамерна пашыраная да асновы, гладкавалакністая, пустая, цвёрдая, бялявая або аднаго колеру з шапачкай, унізе з жаўтлявым лямцам, нібы абутая міцэліем. Зярліцы 7–10×4–5 мкм, падоўжана-эліпсоідныя — **Шалягоўка абутая** (с. 226).

— Мякаць прэсная або з прыемным смакам 66

66(65). Пладовыя целы групавыя або зрослыя. Шапачка 2–4 см у дыяметры, пуката-званочкавая, пазней пляскатая, з тонкім паўпразрыстым рубчастым краем, рыжава-рудзявая, гладкая. Мякаць цвёрдая, тонкая, бялявая, без асаблівага смаку і паху. Пласткі вольныя, вельмі густыя і вузкія, жаўтлявыя, нярэдка з дробнавызубленымі краямі. Ножка 5–10×0,2–0,3 см, цыліндрычная, пустая, цвёрдая, апушаная, кароткаваласістая, чырванява-рудзявая. Зярліцы 7–9×2–3 мкм, вузкаэліпсоідныя, сагнутыя — **Шалягоўка злітная** (с. 226).

— Пладовыя целы адзіночныя ці групавыя, але не зрослыя 67

67(66). Ножка суцэльная, падоўжана-валакністая, раўнамерна расшыраецца да асновы 68

— Ножка роўная, пустая, эластычная, трубкаватая. Шапачка 3–5 см у дыяметры, згладжана-званочкавая, пазней крыху сплясканая, са звілістым, часта прыўзнятым краем, гладкая, жаўтлява-рудзявая, з вохрана-ружовым адценнем, пры падсыханні амаль белая. Мякаць тонкая, вадзяністая, бялявая або белая, з мяккім смакам і слабым кіслявым пахам. Пласткі прырослыя зубком, густыя і тонкія, вузкія, белыя. Ножка 3–5×0,3–0,5 см, цыліндрычная, пустая, гладкая, рудзява-вохраная, ля асновы з лямцавым апушэннем. Зярліцы 5–6×2–3 мкм, эліпсоідныя — **Шалягоўка лясная** (с. 226).

68(67). Шапачка 4–8 см у дыяметры, пукатая, пазней распасцёртая, з тупым гарбком, гладкая, каштанава-карычневая. Мякаць тонкая,

мяккая, белая або крыху рудзявая, з прыемным смакам і пахам. Пласткі прырослыя або вольныя, густыя, тонкія, белыя. Ножка 3–6×1–2 см, каштанава-карычневая. Зярліцы 6–8×3–4 мкм, эліпсоідныя — **Шалягоўка цісавая** (с. 227).

— Шапачка 3–6 см у дыяметры, каўпаковая, пазней пукатая, з гарбком і апушчаным роўным, слабарубчастым краем, рудзява-шэрая, гладкая. Мякаць крыху шэрая, пры падсыханні белая, без асаблівага паху, прэсная. Пласткі вольныя, густыя, белыя. Ножка 3–5×0,5–0,7 см, цыліндрычная, шэра-рудая. Зярліцы 6–8×3–4 мкм, авальныя — **Шалягоўка шэрая** (с. 227).

69(63). На апалых шышках і іх рэштках у глебе. Шапачка 2–3 см у дыяметры, пукатая, потым распасцёртая, з невялікім згладжаным гарбочкам і апушчаным краем, гладкая, матавая, шэра-рудзявая да шэра-рудай. Мякаць тонкая, бялявая, з прыемным грыбным пахам і смакам. Пласткі прырослыя або вольныя, густыя, тонкія, бялява-шэрыя. Ножка 5–8×0,1–0,2 см, суцэльная, цвёрдая, з доўгім караняватым прыдаткам у лямцавым апушэнні, чырвона-рудзявая да амаль белай. Зярліцы 5–7×3–4 мкм, эліпсоідныя — **Шышкавец страўны** (с. 227).

— На лясным подсціле, апалым лісці, ігліцы, глебе 70

70(69). На лугах, у лясах сярод травы. Шапачка 2–3 см у дыяметры, паўкуляватая або шыроказваночкавая, пазней пляскатараспасцёртая, сухая, са складкава-фестончатым краем, жоўта- або вохрыста-рудзявая, палевая. Мякаць тонкая, сухая, белая, з прыемным духмяным пахам і смакам. Пласткі вольныя, шырокія, сярэдняй гушчыні, каля мякаці нярэдка з перамычкамі, крэмава-бялявыя. Ножка 3–6×0,2–0,5 см, цыліндрычная, суцэльная, гнуткая, эластычная, светла-бежавая або бялявая. Зярліцы 7–10×4–5 мкм, эліпсоідныя — **Жывунец падарожны** (с. 163).

— Пладовыя целы з часночным пахам і смакам 71

71(70). Шапачка 2–4 см у дыяметры, шыроказваночкавая або паўкуляватая, радыяльна-валакністая, рубчастая, бялява-крэмавая ці рудзявая. Мякаць тонкая, бялявая, з мяккім саладкавым смакам. Пласткі вольныя, густыя, шырокія, бялявыя. Ножка 7–12×0,2 см, цыліндрычная, пустая, тонкаапушаная, каранявата-выцягнутая, цвёрдая, чорна-рудая. Зярліцы 7–10×6–7 мкм, авальныя — **Жывунец-часночнік высокі** (с. 164).

— Шапачка 1–2см у дыяметры, пукатая, пазней пляскатая, злёгку маршчкаватая, крэмава-рудзявая, пры выспяванні святлее да амаль белай. Мякаць тонкая, сухлявая, цвёрдая, з мяккім смакам. Пласткі прырослыя, густыя, даволі шырокія, бялявыя. Ножка 2–5×0,1–0,2 см, цыліндрычная, суцэльная, пазней пустая, цвёрдая, да асновы звужаная, гладкая, бліскучая, каштанава- або чырвона-

рудая. Зярліцы 5–8×3–4 мкм, зерняватыя — **Жывунец-часночнік дробны** (с. 164).

72(2). Зярліцы куляватыя і авальныя, з некалькімі пукатымі падоўжанымі рэбрамі або вуглаватымі вырастамі, радзей дробнабародаўкавыя. Грыбы жывуць на глебе — **сям'я Ружавянкавыя** 73

— Зярліцы авальныя, гладкія, без вырастаў. Грыбы жывуць пераважна на драўніне — **сям'я Стрэшнікавыя** 78

73(72). Шапачка 3–7 см у дыяметры, пукатая, пазней шырокалейкаватая, з каротка загнутым уніз краем, гладкая, шэрая або бежава-бялявая. Мякаць тоўстая, белая, з моцным мучным пахам і мяккім смакам. Пласткі прырослыя зубком, вузкія, белыя, пры выспяванні ад зерля крэмава-ружовыя. Ножка 2–4×0,5–1 см, цыліндрычная, суцэльная, падоўжана-валакністая, бялявая. Зярліцы 8–14×5–6 мкм, верацяновыя, падоўжана-рабрыстыя— **Гладун вішнёвы** (с. 152).

— Зярліцы куляватыя або выцягнута-вуглаватыя 74

74(73). Грыбы пладаносяць вясной і рана ўлетку 75

— Грыбы пладаносяць увосень 76

75(74). Шапачка 5–10 см у дыяметры, пуката-гарбаватая, потым распасцёртая, з гарбком, часта асіметрычная, з прыўзятым шчылінаватым краем, крыху клейкая, гладкая, шэра-рудая з алівавым адценнем, пры падсыханні святлейшая. Мякаць белая, шчыльная, без асаблівага паху, з прэсным смакам. Пласткі прырослыя зубком, вельмі шырокія, бежавыя, пазней брудна-ружовыя ад зерля. Ножка 4–8×0,8–1,5 см, цыліндрычная, суцэльная, з рыхлымі тканкамі, падоўжана-рубчастая, нярэдка нібыта караняватая, белая. Зярліцы 9–12×7,5–10 мкм, вуглавата-куляватыя — **Ружавянка садовая** (с. 210).

— Шапачка 2–6 см у дыяметры, шырокаканічная, потым пуката-распасцёртая, з гарбком і апушчаным краем, прыціснута-тонкавалакністая, гладкая, шаўкавіста-бліскучая, брудна-цёмна-фіялетавая або цёмна-чырванява-рудзявая, пры падсыханні шэра-рудзявая. Мякаць тонкая, светла-рудзявая, з мяккім смакам, без асаблівага паху. Пласткі прырослыя, шырокія, з няроўнымі краямі, шэра-рудзявыя, пазней ружовыя. Ножка 3–8×0,3–0,5 см, цыліндрычная, пустая, часам з каротка завостранай асновай або сплясканая, з 1–2 глыбокімі падоўжанымі баразёнкамі, крыху святлейшая за шапачку. Зярліцы 8–11×6–7 мкм, вуглавата-авальныя, ружаватыя, вельмі светлыя — **Ружавянка веснавая** (с. 210).

76(74). Шапачка 4–15 см у дыяметры, падушкавата-пукатая, пазней распасцёртая, часта няправільна-акругленая, з апушчаным краем,

гладкая, крыху клейкая, бруднавата-белая. Мякаць тоўстая, шчыльная, белая, з непрыемным спецыфічным пахам і прэсным смакам. Пласткі слабапрырослыя або выемкавыя, шырокія, брудна-жаўтлявыя, пры выспяванні з шэра-ружовым налётам зерля, з больш цёмнымі краямі. Ножка 4–8×1–2 см, цыліндрычная, тоўстая, шчыльная, суцэльная, каля асновы часам расшыраная, гладкавалакністая, белая. Зярліцы 8–11×7–8 мкм, шырокаавальныя, вуглаватыя — **Ружавянка выемкапластковая** (с. 210).

— Пладовыя целы меншых памераў, з больш тонкай мякаццю і іншымі прыкметамі 77

77(76). Шапачка 3–8 см у дыяметры, пукатая, потым распасцёртая, з гарбком або ўвагнутасцю ў цэнтры, з хвалістым, часта шчылінаватым краем, алівава-, жоўта- або брудна-бялявая ці рудзявашэрая, пры падсыханні святлее, шаўкавістая, бліскучая, гладкая. Мякаць вадзяністая, тонкая, бялявая, без асаблівага паху, са смакам свежай мукі. Пласткі прырослыя зубком, шырокія, з няроўнымі краямі, бялявыя, пазней чырванява-ружовыя. Ножка 5–7×0,8–1,5 см, цыліндрычная, роўная або да асновы раўнамерна звужаная, пустая, крохкая, белая або шэрая, гладкая. Зярліцы 8–11×6–7 мкм, авальныя, тупа-вуглаватыя — **Ружавянка сапоравая** (с. 210).

— Шапачка 2–7 см у дыяметры, шыроказваночкавая або горбавапукатая, з хвалістым краем, гладкавалакністая, бялявая ці шэрарудзявая, з узростам часам слаба жаўцее. Мякаць белая, мяккая, з мучным пахам і смакам. Пласткі прырослыя, шырокія, бялявыя, пры выспяванні крэмава-ружовыя ад зерля. Ножка 3–5×0,5–1 см, цыліндрычная, падоўжана-валакністая, белая, часам крыху сагнутая, з апушанай асновай. Зярліцы 7–10×6–7 мкм, вуглаватаавальныя — **Ружавянка слівавая** (с. 211).

78(72). На пнях і павале. Похва на ножцы адсутнічае 79

— Похва на ножцы ёсць 80

79(78). Шапачка 2–6 см у дыяметры, шыроказваночкавая, пазней пляскатапукатая, гладкая, матава-аксаміцістая, з паласатым краем, залаціста- або алівава-жоўтая. Мякаць белая, з прыемным пахам і смакам. Пласткі вольныя, шырокія, густыя, белыя або жаўтлявыя, пры выспяванні ружовыя. Ножка 5–6×0,4–0,6 см, цыліндрычная, суцэльная, падоўжана-валакністая, жаўтлявая або рудзявая. Зярліцы 6–7×5–6 мкм, амаль куляватыя — **Стрэшнік ільвіны** (с. 217).

— Шапачка 5–12 см у дыяметры, шыроказваночкавая, потым пляскатараспасцёртая, са згладжаным гарбком, гладкавалакністая, у цэнтры часам крыху шурпатая, з тонкарубчастым краем, шэрарудая, шаўкавіста-бліскучая. Мякаць белая, мяккая, з прыемным

пахам і смакам. Пласткі вольныя, шырокія, белыя, пазней ружовыя ад зерля. Ножка 3–10×0,5–1 см, цыліндрычная, часам з расшыранай асновай, белая ці рудзявая. Зярліцы 7–8×5–6 мкм, яйкаватыя. Цыстыды на пластках буйныя, бутэлькавыя, з 2–3 зубкамі на вяршынцы — **Стрэшнік аленевы** (с. 216).

80(78). На старых і адмерлых ствалах ліставых дрэў. Шапачка 5–15 см у дыяметры, яйкавата-званочкавая, пазней пукатая або гарбаватая, з падагнутым уніз краем, тонка-шаўкавіста-апушаная, белая ці жаўтлявая. Мякаць белая, далікатная, з мяккім смакам і слабым рэдзькавым пахам або без яго. Пласткі вольныя, шырокія, густыя, белыя, пазней ружовыя. Ножка 7–12×0,8–1,5 см, да асновы раўнамерна расшыраная, суцэльная, гладкая, белая. Похва шырокая, тоўстая, падобна да мяшка, брудна-бялявая. Зярліцы 7–10×5–7 мкм, шырокаавальныя — **Похвіца шаўкавістая** (с. 203).

— На ўгноенай глебе ў гародах, садах. Шапачка 5–12 см у дыяметры, шыроказваночкавая або пукатая, са згладжаным гарбком і апушчаным краем, слізістая, брудна-бялявая ці жаўтлявая. Мякаць мяккая, белая, без асаблівага паху і смаку. Пласткі вольныя, шырокія, белыя, потым ружовыя. Ножка 10–15×1,5–2 см, цыліндрычная, суцэльная, белая, глыбока апушчаная ў глебу. Похва шырокая, брудна-белая. Зярліцы 11–19×7–10 мкм, авальныя — **Похвіца прыгожая** (с. 203).

81(14). Пладовыя целы толькі з похвай, нярэдка і з колцам на ножцы. Шапачка гладкая, часам з барадаўкамі і шматкамі, звычайна з рубчастым краем. Зярліцы бясколерныя, амаль заўсёды гладкія, куляватыя і шырокаавальныя, з тонкай абалонкай, без прыкметнай поры прарастання. На глебе пераважна ў лясах — **сям'я Мухаморавыя** 82

— На ножцы толькі колца — тонкае, плеўкавае або тоўстае, рыхлае, часта лямцавае, часам адстае ад ножкі, робіцца рухомае і ападае. Шапачка лусковая, валакністая або зярністая. Зярліцы бясколерныя, гладкія, часта з добра бачнай порай прарастання. Пераважна на адкрытых травяністых месцах, радзей у лясах — **сям'я Лускоўніцавыя** 90

82(81). На ножцы ёсць колца і похва 83

— На ножцы толькі похва 89

83(82). Шапачка 4–20 см у дыяметры, паўкуляватая, потым пляскатапукатая да ўціснутай, чырвона-аранжавая, слізістая, са шматлікімі белымі шматочкамі і барадаўкамі. Мякаць белая, пад скуркай жаўтлявая, без асаблівага паху і смаку. Пласткі вольныя, вельмі шырокія, белыя або жаўтлявыя. Ножка 5–10×0,5–2 см, суцэльная, потым пустая, з круглым ці авальным уздуццем ля асновы, белая, з мякка звісаючым колцам і прырослай у выглядзе

шэрагаў бародавак похвай. Зярліцы 9–11×6–8 мкм, шырокаавальныя — **Мухамора чырвоная** (с. 192).

— Шапачка не чырвоная, не так ярка афарбаваная. Прыкметы пладовых цел іншыя ... 84

84(83). Шапачка шэра-, ружова- або жаўтлява-рудзявая, са шматлікімі бародаўкамі і шматочкамі ... 85

— Бародаўкі і шматкі на шапачцы рэдкія, лёгка здымаюцца. Афарбоўка шапачкі іншая ... 87

85(84). Ножка часта карацейшая за дыяметр шапачкі, тоўстая, з уздутай асновай. Шапачка 6–10 см у дыяметры, паўкуляватая, пазней пляскатапукатая да распасцёртай, шэра-рудзявая, у цэнтры больш цёмная, укрытая густымі, крыху шэрымі бародавачкамі. Мякаць белая, пад скуркай шэрая, са слабарэдзькавым пахам і смакам. Пласткі слабапрырослыя, густыя, белыя. Ножка 5–7×1,5–2 см, ля асновы 3,5 см, белая ці шэрая, над колцам з мучністым налётам і падоўжанай паласатасцю, пад ім камякавата-лусковая, суцэльная, потым пустая. Колца мяккае, паласатае, белае або шэрае. Похва рыхлая, прырослая да асновы ў выглядзе некалькіх камякавата-лусковых шэрагаў. Зярліцы 8–11×6–7 мкм, шырокаавальныя — **Мухамора тоўстая** (с. 192).

— Ножка звычайна даўжэйшая за дыяметр шапачкі ... 86

86(85). Пладовае цела з чырванява-ружовым адценнем. Шапачка 5–10 см у дыяметры, шыроказваночкавая або паўкуляватая, пазней пляскатапукатая, слабаслізістая ці вільготная, шэра- або ружова-рудзявая, са шматлікімі брудна-ружовымі або бялявымі бародаўкамі і шматкамі. Мякаць бялявая або ружовая, з прыемным смакам, без асаблівага паху. Пласткі вольныя, шырокія, густыя, спачатку белыя, пазней чырванява-рудзявыя, часта плямістыя. Ножка 7–10×1–2 см, суцэльная, потым пустая ці губкаватая, брудна-белая або чырванявая, з такім жа колцам, шырокім і мяккім, і прырослай, звычайна разарванай брудна-ружовай похвай. Зярліцы. 7–11×5–7 мкм, шырокаавальныя — **Мухамора шэра-ружовая** (с. 194).

— Шапачка 4–8 см у дыяметры, паўкуляватая, потым пляскатапукатая, шэра- або жаўтлява-рудая, з рубчастым краем і шматлікімі канцэнтрычна размешчанымі дробнымі бародавачкамі. Мякаць белая, пад скуркай рудзявая, з саладкавым смакам і слабым рэдзькавым пахам. Пласткі вольныя, белыя, густыя. Ножка 4–10×0,8–1,5 см, суцэльная, з узростам пустая, белая, з тонкім белым колцам і прырослай белай похвай на расшыранай аснове. Зярліцы 8–11×7–8 мкм, авальныя — **Мухамора шэрая** (с. 194).

87(84). Шапачка 3–7 см у дыяметры, спачатку паўкуляватая або яйкаватая, потым пукатая ці пляскатая, гладкая, фіялетава- або

пурпурова-шэра-рудая, з нешматлікімі буйнымі брудна-белымі шматкамі або без іх, вільготна-бліскучая. Мякаць белая, пад скуркай з яе адценнем, з пахам сырасці і слабым рэдзькавым смакам. Пласткі вольныя, белыя, густыя, тонкія. Ножка 5–8×0,7–1 см, суцэльная, пасля пустая, да асновы раўнамерна расшыраная, белая, с падоўжанай валакністасцю колеру шапачкі, з мяккім тонкім рудзявым колцам і мешкаватай, рыхлай, прырослай толькі ля самой асновы, уверсе вольнай бруднавата-шэрай похвай. Зярніцы 7–9 мкм, куляватыя — **Мухамора пурпуровая** (с. 191).

— Шапачка зелянявая або з лімонна-жоўтым адценнем 88

88(87). Шапачка 5–10 см у дыяметры, паўкуляватая, потым пляската-пукатая, слабаслізістая, з больш светлым гладкім краем; шматочкі лёгка сціраюцца са скуркі. Мякаць белая, пад скуркай з яе адценнем, саладкавая, з непрыемным пахам сырасці. Пласткі вольныя, белыя або ледзь зелянявыя. Ножка 5–12×0,8–1 см, суцэльная, пасля пустая, з мяккім белым колцам і вольнай мешкаватай белай похвай на аснове, с муаравым малюнкам ад налёту, белая. Зярніцы 8–10×7–8 мкм, авальныя — **Мухамора зялёная** (с. 191).

— Шапачка 4–7 см у дыяметры, пукатая, затым пляскатая да ўціснутай, з буйнымі бялявымі шматкамі і гладкім краем, спачатку бялявая, пазней лімонна-жоўтая. Мякаць белая, пад скуркай жаўтлявая, з непрыемнымі пахам і смакам. Пласткі прырослыя, густыя, белыя, па краях нярэдка жаўтлявыя. Ножка 4–11×1,5–2 см, з уздутай асновай, суцэльная, пазней пустая, з мякка звісаючым белым колцам, тоўстай, уверсе вольна адагнутай, унізе прырослай шырокай брудна-бялявай похвай. Зярніцы 8–10×6–7 мкм, шырокаавальныя — **Мухамора цытрынавая** (с. 192).

89(82). Шапачка 3–8 см у дыяметры, шырыказваночкавая, пазней пляскатая, з гарбком і выпрастаным рубчастым краем, гладкая, спачатку часам з белымі камякаватымі шматочкамі, шэрая або шэра-рудзявая. Мякаць тонкая, мяккая, белая, саладкавая, без асаблівага паху. Пласткі вольныя, вельмі шырокія, густыя, белыя. Ножка 6–12×1–2 см, раўнамерна расшыраная да асновы, пустая, белая, гладкая, з белай похвай. Зярніцы 8–12 мкм, куляватыя — **Вужовік шэры** (с. 142).

— Шапачка 3–8 см у дыяметры, яйкавата-званочкавая, потым пляскатая, гладкая, з рубчастым краем, часам з камякаватымі рэштκамі покрыва, жаўтлява-рудзявая. Мякаць тонкая, далікатная, мяккая, з прыемным смакам і без асаблівага паху, бялявая. Пласткі вольныя, шырокія, густыя, белыя або жаўтлявыя. Ножка 5–10×1–1,5 см, з уздутай асновай, пустая, з тонкім камякаватым налётам,

бялявая або ружова-рудзявая, з рудзявай або брудна-ружовай похвай, тоўстай, падобнай да мяшэчка, часта лопасцева-разарванай. Зярліцы 8–14 мкм, куляватыя — **Вужовік жоўтаруды** (с. 142).

90(81). Пладовыя целы вельмі буйных памераў — дыяметр шапачкі да 20–30 см. Пласткі вольныя, каля ножкі зрастаюцца ў колца (каларыум), вельмі шырокія, мяккія. Паверхня шапачкі лусковая. Колца на ножцы рухомае. Зярліцы ў парашку белыя, пад мікраскопам бясколерныя, з шырокай порай прарастання 91

— Пладовыя целы дробныя да сярэдніх памераў — дыяметр шапачкі да 5–8 см. Пласткі каля ножкі не зрастаюцца ў колца. Шапачка камякавата-валакністая да гладкай, лусковая або зярністая. Зярліцы гладкія, у парашку белыя 92

91(90). Шапачка 8–30 см у дыяметры, яйкаватая, пазней шырока-званочкавая, нарэшце пляскатая, са згладжаным карычнева-рудым гарбком, у астатнім брудна-бялявая ці крыху шэрая, шчылінаватая, укрытая буйнымі рудзявымі мяккімі лускамі, сухая, камякавата-валакністая. Мякаць тоўстая, мяккая як вата, без асаблівага паху і смаку, часам крыху гаркавая, белая. Пласткі белыя, з часам крэмавыя. Ножка 7–35×1–2 см, з клубняватай асновай, вузкай пустатой, рудзявая, канцэнтрычна шчылінаватая, з лямцавым брудна-бялявым колцам. Зярліцы 12–18×8–11 мкм, эліпсоідныя — **Буйналускоўніца рабая** (с. 135).

— Шапачка 5–10 см у дыяметры, шырокахзваночкавая, пазней пукатая, з гарбом, амаль белая, на гарбку часам рудзявая, з мяккімі, прыціснутымі лусачкамі. Мякаць тоўстая, рыхлая, белая, з грыбным пахам, без асаблівага смаку. Пласткі белыя, пазней крэмавыя. Ножка 5–12×0,5–1 см, з клубняватай асновай, вузкай пустатой, падоўжана-валакністая, белая або ледзь рудзявая, з шырокім белым колцам. Зярліцы 11–15×7–8 мкм, яйкавата-авальныя — **Буйналускоўніца белая** (с. 135).

92(90). Шапачка лусковая або валакністая 93

— Шапачка зярністая 96

93(92). Шапачка 5–8 см у дыяметры, шырокахзваночкавая, пазней распасцёртая, з гарбком і апушчаным краем, арэхава-карычневая, густа ўкрытая спічастымі рудымі лусачкамі. Мякаць тоўстая, белая, з узростам жаўтлявая, з непрыемнымі пахам і смакам. Пласткі вольныя, тонкія, белыя, на зломе рудзеюць. Ножка 4–10×0,8–1,5 см, роўная або ля асновы ўздутая, з вузкай пустатой, над мякка звісаючым белым, унізе руда-лусковым колцам белая, ніжэй з канцэнтрычнымі шэрагамі спічастых арэхава-рудых лусак. Зярліцы 6–8×3–3,5 мкм, эліпсоідныя — **Лускоўніца востралусковая** (с. 177).

— Пладовыя целы меншых памераў. Лусачкі на шапачцы не завостраныя, не спічастыя 94

94(93). Шапачка 2–4 см у дыяметры, шыроказваночкавая да пляскатараспасцёртай, са згладжаным гарбком і выпрастаным краем, шчылінавата-лусковая, карычнева-рудзявая. Мякаць тонкая, белая, на зломе ў ножцы чырванявая, з моцным непрыемным пахам, гадкім смакам. Пласткі вольныя, белыя. Ножка 2–5×0,2–0,4 см, роўная або крыху расшыраная каля асновы, з вузкай пустатой, падоўжана-валакністая, крэмава-белая, з бялявым, унізе крэмава-ружовым, рана знікаючым вузкім колцам. Зярліцы 6–8×2–3 мкм, акруглена-трохвугольныя — **Лускоўніца грабянёвая** (с. 177).

— Шапачка і лусачкі белыя або светлаафарбаваныя, жаўтлявыя ці рудзявыя 95

95(94). Шапачка 4–7 см у дыяметры, яйкаватая, пазней шыроказваночкавая да распасцёртай, з гарбком, шчылінаватая, лямцавакамякавата-лусковая, светла-жаўтлява-рудзявая да бялявай. Мякаць белая або жаўтлявая, на зломе рудзее, з мяккім смакам і прыемным пахам. Пласткі шырокія, белыя, з узростам бруднакрэмавыя, вольныя. Ножка 3–6×0,4–0,6 см, роўна або крыху расшыраная ля асновы, з вузкай пустатой і плеўкавым, хутка знікаючым колцам жаўтлява-рудзявага колеру, ніжэй колца аднаго колеру і фактуры з шапачкай. Зярліцы 10–15×5–6 мкм, верацянова-авальныя — **Лускоўніца шчытковая** (с. 177).

— Шапачка 4–7 см у дыяметры, пукатая, пазней распасцёртая, тонкакамякавата-валакністая, белая, з шырокім жаўтлявым гарбком. Мякаць белая, мяккая, без асаблівага паху і смаку. Пласткі густыя, вольныя, бялявыя або жаўтлявыя. Ножка 4–6×0,3–0,7 см, роўная або да асновы звужаная, пустая, белая, пад белым камякавата-апушаным колцам рудзявая, камякавата-апушаная. Зярліцы 9–14×5–7 мкм, падоўжана-эліпсоідныя — **Лускоўніца белая** (с. 177).

96(92). Шапачка 2–5 см у дыяметры, паўкуляватая, пазней пукатая да распасцёртай, са згладжаным гарбком, камякавата-зярністая, слабамаршчыністая, светла-бэзава-шэра-ружовая, святлеючая. Мякаць тонкая, белая, пад скуркай слаба-ружаватая, з непрыемнымі пахам і смакам. Пласткі прыраслыя, часам з зубком, вузкія, даволі густыя, бялявыя. Ножка 2–4×0,3–0,6 см, роўная, з вузкай пустатой, з колцам, разгорнутым уверх, над ім амаль гладкая, ніжэй — аднаго колеру і фактуры з шапачкай. Зярліцы 4–6×2–3 мкм, яйкаватыя або авальныя — **Зярнянка бэзавая** (с. 166).

— Афарбоўка шапачкі іншая 97

97(96). Шапачка 2–5 см у дыяметры, шыроказваночкавая або паўкуляватая, з узростам пукатая або пляскатая, з падгорнутым ці

выпрастаным хвалістым камякавата-апушаным краем, зярністая, дробнамаршчкаватая або складкаватая, ад залаціста- да вохрана-жоўтай. Мякаць тонкая, белая або жаўтлявая, з рэзкім пахам і мучным смакам. Пласткі прырослыя, белыя, пазней вохрана-жаўтлявыя. Ножка 2–5×0,2–0,5 см, цыліндрычная, суцэльная, пазней з пустатой, над вохрана-жоўтым колцам гладкая, ніжэй зярністая, аднаго колеру з шапачкай. Зярліцы 4–6×3–4 мкм, эліпсоідныя — **Зярнянка залацiста-жоўтая** (с. 166).

— Шапачка 2–4 см у дыяметры, паўкуляватая, потым пукатая, са згладжаным гарбком і камякавата-апушаным краем, зярністая, рудзява-чырванявая. Мякаць тонкая, бялявая, без асаблівага паху і смаку. Пласткі амаль вольныя, вузкія, густыя, белыя, пазней крэмавыя. Ножка 2–6×0,2–0,4 см, знізу на 2/3 даўжыні аднаго колеру і фактуры з шапачкай, з колцаватым, хутка знікаючым патаўшчэннем, вышэй якога бялявая, з мучністым налётам. Зярліцы 3–6×2–3 мкм, авальныя — **Зярнянка чырвона-рудзявая** (с. 166).

98(1). Спелае зерле вохрана-, жоўта-, алівава- або рыжа-рудое 116

— Спелае зерле пурпурова-, фіялетава- або чорна-рудое 99

99(98). Пладовыя целы ў большасці відаў шчыльна- і тоўстамясістыя, буйныя. Шапачка пераважна сухая, шаўкавістая, валакністая або лусковая, радзей гладкая. Мякаць звычайна белая, на зломе часам жаўцее або ружавее. Пласткі вольныя або прырослыя, густыя і тонкія, спачатку бялявыя або ружаватыя, нарэшце фіялетава- або карычнева-рудыя ад зерля. Зярліцы спачатку ружова-рудзявыя, пры выспяванні пурпурова-рудыя, амаль чорныя, гладкія. Ножка тоўстая, суцэльная, часта кароткая, з лямцавым або плеўкавым, часам падвойным колцам. Жывуць на ўгноенай глебе на выганах, палях, радзей у лясах — **сям'я Пячурыцавыя** 100

— Пладовыя целы з іншымі прыкметамі 103

100(99). Мякаць на зломе і пры націсканні чырванее 101

— Мякаць на зломе і пры націсканні жаўцее або становіцца ржава-вохрыстай 102

101(100). Шапачка 3–10 см у дыяметры, паўкуляватая, з закручаным уніз краем, пазней пукатараспасцёртая, з выпрастаным краем, шаўкавістая, часам дробналусковая або шчылінаватая, белая ці рудзявая. Мякаць тоўстая, белая, з прыемным смакам і пахам. Пласткі густыя, бялявыя або ружовыя, пры выспяванні фіялетава-карычневыя. Ножка 2–6×1–2 см, роўная або ля асновы эвужаная, суцэльная, падоўжана-валакністая, белая, з белым колцам. Зярліцы 7–8×4–5 мкм, шырокаяйкаватыя, руда-карычневыя, у парашку з фіялетава-пурпуровым адценнем. На палях і пашах — **Пячурыца звычайная** (с. 203).

— Шапачка 3–10 см у дыяметры, шырокаяйкаватая або званочкавая, пазней пукатая або ўціснутая ў цэнтры, з апушчаным тонкім краем, валакніста-лусковая, шчылінаватая, чырванява-карычневая. Мякаць белая, на зломе і ў спеласці з адценнем скуркі, з прыемнымі смакам і пахам. Пласткі густыя, тонкія, брудна-рудзявыя, пазней карычнева-рудыя. Ножка 4–10×0,5–1 см, роўная, з крыху расшыранай асновай, суцэльная, з плеўкавым, уверсе бялявым, унізе каштанава-рудзявым колцам. Ножка над колцам белая, ніжэй чырванява-рудзявая, дробналусковая. Зярліцы 4–9×3–5 мкм, шырокаяйкаватыя, пад мікраскопам карычняватыя. У хвойных лясах — **Пячурыца лясная** (с. 205).

102(100). Шапачка 5–15 см у дыяметры, паўкуляватая, пазней пукатая, часам слёгку ўціснутая ў цэнтры, з закручаным уніз, потым апушчаным краем, шаўкавіста-валакністая, радзей прыціснута-лусковая, белая ці вохрыста-рудзявая. Мякаць белая, на зломе ржава-вохрыстая, з прыемным анісавым пахам і мяккім смакам. Пласткі слаба-ружовыя, пры выспяванні руда-карычневыя, са светлымі краямі. Ножка 5–10×1,5–2,5 см, з крыху расшыранай асновай, суцэльная, пазней пустая, з шырокім белым, унізе жаўтлявым мяккім колцам, бялявая, пры націсканні жаўцее. Зярліцы 6–10×4–5 мкм, яйкаватыя, рудыя. На палях, пашах, лясных ускрайках — **Пячурыца палявая** (с. 206).

— Шапачка 2–5 см у дыяметры, паўкуляватая, з узростам шыракараспасцёртая або пукатая, з хвалістым тонкім краем, укрытая дробнымі прыціснутымі лускавінкамі або валакністая, брудна-бялявая, парою з шэра-фіялетава-ружовым або рудзявым адценнем. Мякаць тонкая, белая або жаўтлявая, на зломе ў ножцы жаўцее, з мігдалевым пахам і едкім смакам. Пласткі густыя, тонкія, брудна-ружовыя, пазней пурпурова-рудыя. Ножка 2–4×0,2–0,4 см, роўная або да асновы расшыраная, суцэльная, шаўкавіста-валакністая, з вузкім бялявым мяккім колцам, белая, каля асновы жоўтая. Зярліцы 4–5×3 мкм, шырокаяйкаватыя. У ліставых лясах — **Пячурыца ружовапластковая** (с. 206).

103(99). Дробныя, зрэдку сярэдніх памераў пладовыя целы крохкай, часта далікатнай кансістэнцыі, пераважна з канічнай, па краі рубчастай шапачкай, з прыраслымі чорнымі або чорна-фіялетавымі пласткамі, пурпурова-рудымі зярліцамі з порай прарастання, са шматлікімі цыстыдамі па краях пласткоў і крохкай белай ножкай. У некаторых відаў пладовыя целы недаўгавечныя, эфемерныя, расплываюцца пасля выспявання ў кроплі чарнільна-чорнай вадкасці, часам буйныя, мяккамясістыя, з чорнымі або чорна-рудымі, пераважна непразрыстымі з-за тоўстай абалонкі зярліцамі. Растуць на гнаі, угноенай глебе, лясным гумусе і

рэштках драўніны ў лясах, парках, садах, на палях і пашах — **сям'я Гнаевіковыя** 104

— Шапачка слізістая або сухая, часам ярка афарбаваная, у некаторых грыбоў па краі з рэшткамі покрыва, з лілёва-, серна- або алівава-карычневымі пласткамі, доўгай, нярэдка слізістай, пругкай ножкай, часта з валакністым або плеўкавым вузкім колцам. Зярліцы цёмна-рудыя з фіялетавым або цёмна-пурпуровым адценнем, гладкія, авальныя, з порай прарастання. Цыстыды часта шматлікія, у некаторых грыбоў руда-алівавыя (хрызацыстыды). Растуць на гумусе і угноенай глебе, на гнаі, драўнінных і іншых раслінных рэштках у лясах, на лугах і балотах — **сям'я Перавяслаўкавыя** 111

104(103). Шапачка ўкрытая пушыстым або мяккалусковым налётам, які лёгка сціраецца, званочкавая. Пласткі вольныя, часта пасля выспявання расплываюцца. Зярліцы рудыя або чорныя, з порай прарастання, гладкія 105

— Пладовыя целы не расплываюцца, з іншымі прыкметамі 108

105(104). На месцах старых вогнішчаў. Зярліцы з сіметрычнымі выступамі ў выглядзе кароны. Шапачка 2–4 см у дыяметры, яйкаватая, потым амаль распасцёртая, складкавата-радыяльна-рубчастая, вохрыста- або шэра-рудзявая. Мякаць тонкая, бялявая, без асаблівага паху і смаку. Пласткі бялявыя, пры выспяванні чорныя ад зерля, расплываюцца пасля выспявання. Ножка 4–6×0,2 см, цыліндрычная, гладкая, пустая, бялявая. Зярліцы 9–11×6–7 мкм, з шырокай порай, чорна-рудыя — **Гнаявік кароназерлевы** (с. 162).

— На іншых субстратах. Зярліцы не каронавыя 106

106(105). На адмерлай драўніне. Шапачка 1–3 см у дыяметры, яйкаватая, потым шыроказваночкавая, радыяльна-складкаватая, з няроўным, дробнанадарваным краем, укрытая мігатлівым дробналусковым або зярністым налётам, які лёгка сціраецца, вохрыста-рудзявая, на гарбку больш цёмная. Мякаць тонкая, рудзявая, з мяккім смакам і грыбным пахам. Пласткі густыя, чарнявыя, з бялёсым краем, пасля выспявання расплываюцца. Ножка 4–7×0,2–0,4 см, цыліндрычная, пустая, белая, спачатку з белым камякаватым налётам, пазней голая. Зярліцы 7,5–9×4–5 мкм, мітра- ці лімонападобныя, да аднаго канца звужаныя, руда-чорныя. На ламаччы, каля пнёў — **Гнаявік зіхоткі** (с. 162).

— На гнаі, угноенай глебе, на газонах сярод травы 107

107(106). Шапачка 3–6 см у дыяметры, да 12 см вышынёй, вузка-яйкаватая або цыліндрычная, пазней званочкавая, густа ўкрытая адстаючымі лускавінкамі, белая, на гарбку з алівава-рудзявым адценнем, па краі паласатая, з рэшткамі покрыва. Мякаць тонкая, хутка чарнее, з прыемным смакам і пахам. Пласткі вельмі

шырокія, густыя, белыя, з ружовымі краямі, па меры выспявання рудыя, нарэшце чорныя, расплываюцца кроплямі чарнільна-чорнай вадкасці. Ножка 10–15×1–3 см, цыліндрычная, да асновы часам расшыраная, пустая, падоўжана-валакністая, белая, з вузкім, белым, хутка знікаючым колцам. Зярліцы 12–14×7–8 мкм, яйкаватыя, чорныя. На газонах, у палях — **Гнаявік белы чубаты** (с. 161).

— Шапачка 3–8 см у дыяметры, яйкавата-авальная, пазней шырока-званочкавая, з надарваным, у спеласці загнутым уверх краем, радыяльна-маршчкаватая або рубчастая, на гарбку дробна-лусковая, вохрыста-рудзявая, да краю шэрая. Мякаць бялявая, з грыбным пахам і прыемным смакам, пры выспяванні цямнее. Пласткі шырокія, густыя, светла-шэрыя, з узростам чорныя ад зерля, пасля выспявання расплываюцца кроплямі чорнай вадкасці. Ножка 5–12×0,5–1,5 см, цыліндрычная, пустая, глад-кавалакністая, з колцаватым паяском у ніжняй частцы, часам і без яго, белая. Зярліцы 7–11×5–6 мкм, эліпсоідныя, паўпраз-рыстыя, чорна-рудыя. У садах, парках сярод травы — **Гнаявік атрамантавы** (с. 161).

108(104). Зярліцы бародаўкавыя, лімонападобныя. Шапачка 2–5 см у дыяметры, шыроказваночкавая да пукатай, з камякавата-валакністымі рэшткамі покрыва па апушчаным краі, каротка-аксамітна-апушаная, жаўтлява-рудзявая. Мякаць тонкая, жаўт-лява-рудзявая, вадзяністая, з грыбным пахам і даўкім смакам. Пласткі прырослыя, шырокія, рудыя, з больш светлымі камяка-вата-апушанымі краямі. Ножка 3–11×0,5–1 см, цыліндрычная, пустая, дробналусковая або валакністая, шурпатая, жаўтлява-рудзявая, каля пласткоў з бялёсым мучністым налётам. Зярліцы 9–12×6–7 мкм, няроўнабаковыя, чорна-рудыя, з буйной порай. На рэштках драўніны — **Крохленка машастовая** (с. 171).

— Зярліцы гладкія, яйкаватыя, авальныя ці фасолепадобныя 109

109(108). Пладовыя целы растуць вялікімі пучкамі, ад адной асновы. Шапачка 1–4 см у дыяметры, паўкуляватая, пазней пукатая, з падагнутым краем, на якім ёсць бялёсыя рэшткі покрыва, у свежым стане каштанава-рудзявая, пры падсыханні светла-бежавая. Мякаць тонкая, аднаго колеру з шапачкай, з мяккім смакам, без асаблівага паху. Пласткі светла-рудзявыя, потым руда-чорныя, з больш светлымі краямі. Ножка 3–8×0,2–0,3 см, цыліндрычная, пустая, белая, каля пласткоў з мучністым налётам. Зярліцы 5–7×2–4 мкм, эліпсоідныя, пурпурова-рудыя. На пнях і каля іх — **Крохленка вільгацевая** (с. 171).

— Пладовыя целы растуць паасобку або групамі, але не ад адной асновы 110

110(109). Шапачка 3–9 см у дыяметры, потым шыракараспасцёртая, са сплясканым гарбком, хваліста-звілістым, нярэдка шчылінаватым краем з белымі рэшткамі покрыва, у свежым стане крыху рудзявая, пры падсыханні белая або жаўтлявая, матавая. Мякаць белая, вельмі крохкая, з грыбным пахам і мяккім смакам. Пласткі вузкія, густыя, бялявыя, з узростам пурпурова-рудыя. Ножка 3–10×0,2–0,5 см, цыліндрычная, часта сагнутая, вельмі крохкая, белая, часам з караняватым прыдаткам. Зярліцы 7–9×3,5–4,5 мкм, авальныя, пурпурова-рудыя. Групамі каля пнёў ліставых парод — **Крохленка караняватая** (с. 171).

— Шапачка 2–6 см у дыяметры, паўкуляватая, потым пукатая, парой распасцёртая, з шырокім акругленым гарбком, гладкая, у свежым стане цёмна-каштанава-рудая, пры падсыханні больш светлая, рудзявая, нярэдка з чырванявым адценнем. Мякаць мяккая, вадзяністая, аднаго колеру з шапачкай, з грыбным пахам і мяккім смакам. Пласткі з камякавата-апушанымі, больш светлымі краямі, густыя, тонкія, светла-чырванява-рудыя. Ножка 5–8×0,5–1 см, цыліндрычная, нярэдка сагнутая, пустая, бялявая, з адценнем шапачкі. Зярліцы 8–10×3–5 мкм, фасолепадобныя або авальныя, пурпурова-рудыя. На пнях ліставых парод — **Крохленка мясова-рудая** (с. 171).

111(103). На глебе, лясным перагноі. Шапачка 3–8 см у дыяметры, шыроказваночкавая або паўкуляватая, пазней пляскатая, гладкая, клейкая, з белымі камякаватамі рэшткамі покрыва па краі, сінявазелянявая, з узростам часам святлее да жаўтлявай, асабліва ў цэнтры. Мякаць тонкая, блакітнаватая, са слабым рэдзькавым пахам і смакам. Пласткі прырослыя, сінява-зелянявыя, пры выспяванні фіялетава-рудыя, з белымі камякавата-апушанымі краямі. Ножка 4–10×0,8–1 см, цыліндрычная, шчыльная, слізістая, аднаго колеру з шапачкай, густа ўкрытая белымі камякаватымі лускавінкамі. Зярліцы 7–9×4–5 мкм, эліпсоідныя, рудзява-фіялетавыя. У лясах, парках — **Перавяслаўка сіне-зялёная** (с. 202).

— На драўніне 112

112(111). На жывых дрэвах. Шапачка 3–8 см у дыяметры, паўкуляватая, потым шыроказваночкавая, з гарбком, укрытая канцэнтрычна размешчанымі, ледзь адстаючымі лямцава-валакністымі лусачкамі, пры выспяванні нярэдка амаль гладкая, у вільготнае надвор'е слізістая, з рэшткамі покрыва ў выглядзе белай аблямоўкі па апушчаным краі, цёмная, каштанава-рудая. Мякаць бялявая, горкая, без асаблівага паху. Пласткі прырослыя, з вызубленымі белаапушанымі краямі, нярэдка з кропелькамі масляністай вадкасці, густыя, каштанава-шэра-рудыя. Ножка 7–10×0,8–1,2 см, цыліндрычная, суцэльная, пазней пустая, да плеўкавага бялявага

разгорнутага ўверх колца падоўжана-паласатая, белая, ніжэй лусковая, рудая. Зярліцы 10–13×6–7 мкм, верацяновыя, у парашку каштанава- або пурпурова-рудыя — **Перавяслаўка белавызубленая** (с. 201).

— На пнях, карэнні, ламаччы 113

113(112). Мякаць горкая 114

— Мякаць без смаку. Шапачка 2–7 см у дыяметры, шырокa-званочкавая, са згладжаным гарбком, потым пляскатапукатая, гладкая, толькі па краі з валакністымі бялявымі рэшткамі покрыва, жоўта-аранжавая ці вохрана-рудзявая. Мякаць тонкая, шчыльная, жаўтлявая. Пласткі прырослыя зубком, густыя, вузкія, бялявыя, пазней фіялетава- або дымчаста-шэрыя. Ножка 4–8×0,3–0,7 см, цыліндрычная, полая, уверсе бялявая, унізе рудзеючая. Зярліцы 8–9×4–5 мкм, падоўжана-эліпсоідныя, фіялетава-рудыя. На пнях хваёвых парод — **Вужоўка-апенька шэрапластковая** (с. 143).

114(113). Грыбы з моцным непрыемным пахам, падобным да ДДТ ... 115

— Пах мякаці кіслявы або адсутнічае. Шапачка 3–8 см у дыяметры, пукатая, пазней крыху сплясканая, гладкая, цагляна-чырвоная, па краі з белымі камякавата-валакністымі рэшткамі покрыва, больш светлая, да бялявай. Мякаць тонкая, шчыльная, жаўтлявая, у ножцы жоўта-рудая. Пласткі прырослыя або выемкавыя, светла-рудзявыя, пазней алівава-чорныя, з больш светлымі краямі. Ножка 3–8×0,5–1 см, цыліндрычная, суцэльная, потым пустая, каля пласткоў жаўтлявая або бялявая, ля асновы рудзее, цвёрдая, падоўжана-валакністая. Зярліцы 6–8×3–4 мкм, эліпсоідныя, рудыя — **Вужоўка-апенька цагляна-чырвоная** (с. 143).

115(114). Шапачка 3–8 см у дыяметры, пукатая, пазней распасцёртая, са згладжаным гарбком, жаўтлява-рудзявая, у цэнтры больш цёмная, па краі алівава- або серна-жоўтая, у маладых камякавата-валакністая, пры выспяванні амаль гладкая. Мякаць серна-жоўтая. Пласткі прырослыя, густыя, вузкія, серна-жоўтыя, пазней зелянява-рудыя. Ножка 3–7×0,3–0,6 см, цыліндрычная, пустая, цвёрдая, каля пласткоў серна-жоўтая, да асновы рудзее. Зярліцы 6–8×4–5 мкм, эліпсоідныя, няроўнабаковыя, шэра-фіялетава-рудыя — **Вужоўка-апенька серкава-жоўтая** (с. 143).

— Шапачка 2–6 см у дыяметры, пукатая, з камякаватымі рэшткамі покрыва па краі, з далікатнай шаўкавістай белай валакністасцю, пазней пляскатая, радзей слабаўвагнутая, гладкая, вохрыста-жаўтлявая. Мякаць тонкая, жаўтлявая. Пласткі прырослыя, сярэдняй гушчыні і таўшчыні, жаўтлявыя або шэра-рудзявыя, з белымі камякавата-апушанымі краямі. Ножка 5–7×0,3–0,8 см, цыліндрычная, да асновы каранявата-выцягнутая, жаўтлявая,

унізе ржава- або шэра-рудая, цвёрдая, валакністая. Зярліцы 6–8×3–5 мкм, эліпсоідныя, шэра-фіялетава-рудзявыя — **Вужоўка-апенька жоўтая** (с. 142).

116(98). На рэштках драўніны або на вуголлі на старых вогнішчах. Ножка з плеўкавым або валакністым колцам, якое часам з узростам знікае. Зерлевы парашок іржава- або жоўта-руды. Зярліцы пад мікраскопам мядова- або жоўта-рудзявыя, гладкія. У большасці відаў ёсць на пластках алівава-рудыя цыстыды 117

— Грыбы растуць на глебе, лясным подсціле, толькі зрэдку на рэштках драўніны. Пладовыя целы з іншымі прыкметамі 121

117(116). Рудых цыстыд няма. Шапачка 2–6 см у дыяметры, пукатая, потым пляскатая, са згладжаным гарбком, гладкая, вадзяністая, у свежым стане рудзява-карычневая, пры падсыханні вохрана-жоўтая, з больш цёмным краем. Мякаць мяккая, бялявая, з прыемным смакам і пахам вільготнай драўніны. Пласткі прырослыя зубком, вузкія, густыя, светла-рудзявыя. Ножка 2–6×0,3–1 см, цыліндрычная, суцэльная, з узростам пустая, да асновы дравяністая, больш цёмная, рудзявая, з вузкім рудзявым колцам. Зярліцы 6–8×3–4 мкм, авальныя, рудзявыя. На пнях бярозы або іншых ліставых парод — **Апенька-варушка летняя** (с. 134).

— Алівава-рудыя цыстыды на пластках ёсць. Шапачка часта лусковая, валакністая або слізістая 118

118(117). На месцах вогнішчаў, на вуголлі. Шапачка 2–5 см у дыяметры, пукатая, потым больш або менш пляскатая, з хвалістым тонкім краем, слізістая, гладкая, жаўтлявая або карычнева-рудзявая, спачатку з рэшткамі жаўтлявага покрыва па краі, пры падсыханні бліскучая. Мякаць тонкая, шчыльная, рэдзькава-гаркавая, з непрыемным пахам. Пласткі прырослыя зубком, густыя, вузкія, жаўтлява-рудзявыя, пазней рудыя. Ножка 2–4×0,2–0,4 см, цыліндрычная, суцэльная, потым пустая, цвёрдая, падоўжана-валакністая, каля пласткоў жаўтлявая, каля асновы рудзеючая. Зярліцы 5–8×3–4 мкм, авальна-эліпсоідныя або яйкаватыя, рудзявыя — **Лускаватка вогнішчавая** (с. 176).

— На пнях, ламаччы, нярэдка на ствалах дрэў 119

119(118). Шапачка 5–15 см у дыяметры, паўкуляватая, потым гарбавата-пукатая ці званочкавая, густа ўкрытая адтапыранымі завостранымі лускамі, жаўтлява-рудзявая. Мякаць даволі тоўстая, рудзявая, з рэдзькавым пахам і смакам. Пласткі прырослыя зубком, шырокія, густыя, жаўтлява-алівава-рудыя. Ножка 4–8×0,5–1,2 см, цыліндрычная, суцэльная, шчыльная, з валакністым пояском высока каля пласткоў, вышэй пояска падоўжана-паласатая, жаўтлявая, ніжэй з густой лусковасцю, рудзявая. Зярліцы 7–10×4–

5 мкм, эліпсоідныя, ржава- або жоўта-рудыя — **Лускаватка тапырыстая** (с. 177).

— Пладовыя целы ярка афарбаваныя 120

120(119). Пладовае цела аранжава-жоўтае. Шапачка 3–6 см у дыяметры, пукатая, пазней пляскатая, з апушчаным краем, густа ўкрытая адстаючымі трохвугольнымі лімонна-жоўтымі лусачкамі. Мякаць жаўтлявая або жаўтлява-рудзявая, рэдзькава-горкая, з непрыемным пахам. Пласткі прырослыя, густыя, бруднавата-алівава-жоўтыя або жоўта-рудыя. Ножка 5–10×0,5–0,7 см, цыліндрычная, суцэльная, каля пласткоў гладкая, ніжэй валакністага колцаватага пояска густа-лусковая, калматая. Зярліцы 3–4×2–3 мкм, авальныя, рудзявыя. На пнях і ламаччы igліцавых парод — **Лускаватка вогненная** (с. 176).

— Шапачка 4–15 см у дыяметры, шыроказваночкавая, пазней пукатая, са згладжаным гарбком, слізістая, клейкая, з прыціснутымі буйнымі рудымі лускамі, рудзява- або ржава-жоўтая, у маладых грыбоў з рэшткамі жаўтлявага покрыва па краі. Мякаць тоўстая, са слабым рэдзькавым пахам і мяккім смакам, жаўтлявая. Пласткі выемкавыя, густыя, шырокія, шэра-зелянява-жаўтлявыя, пазней ржава-рудыя, з камякавата-апушанымі жаўтлявымі краямі. Ножка 5–10×0,8–1,2 см, цыліндрычная, суцэльная, з вузкім валакністым хутка знікаючым колцам, вышэй якога жаўтлявая, ніжэй рудзявая, лусковая. Зярліцы 7–9×5–7 мкм, шырока-авальныя, жоўта-рудыя — **Лускаватка эалацістая** (с. 176).

121(116). Пладовыя целы тонка- і сярэднемясістыя; зярліцы гладкія. Ножка часта з плеўкавым колцам. Грыбы растуць на адкрытых месцах — на пнях, на лугах сярод травы — **сям'я Благуновыя** 122

— Пладовыя целы розныя па памерах, афарбоўцы і іншых прыкметах. Ножка пераважна са слядамі валакністага покрыва. Зярліцы амаль заўсёды шурпатыя, бародаўкавыя або вуглавата-бугрыстыя. Пераважна насельнікі лясоў — **сям'я Павуцінавыя** 123

122(121). Шапачка 2–7 см у дыяметры, спачатку паўкуляватая, слаба-слізістая, потым гарбавата-пукатая, пры высяванні з загнутым уверх няроўным хваліста-звілістым краем, крыху маршчкаватая, тытунёва-рудая. Мякаць тоўстая, бялявая або рудзявая, без асаблівага паху і смаку. Пласткі прырослыя зубком, па краі шапачкі перамяжаюцца з пакарочанымі, не дасягаючымі ножкі пласточкамі, даволі рэдкія, з няроўнымі камякавата-апушанымі краямі, карычнева-рудыя. Ножка 3–7×0,5–0,8 см, цыліндрычная, суцэльная, потым пустая, да асновы часта звужаная, сагнутая, з вузкім, зверху рубчастым колцам, над ім бялявая, з мучністым або дробнакамякаватым налётам, ніжэй — падоўжана-бара-

зёнкавая, дробналусковая, рудая. Зярліцы 10–17×6–7 мкм, выцягнута-авальныя, рудзявыя, у парашку тытунёва-рудыя. У ліставых лясах — **Паляўіца цьмяная** (с. 200).

— Шапачка 2–7 см у дыяметры, паўкуляватая, потым пукатая ці распасцёртая, з шырокім згладжаным гарбком, гладкая, па краі часам шчылінаватая, са шматкамі ад покрыва, рудая, пры падсыханні і з узростам вельмі светлая, палевая, з брудна-жоўтым або рудзявым адценнем. Мякаць мяккая, добра развітая, бялявая, з мучным пахам, саладкавая. Пласткі прырослыя зубком, густыя, бялявыя, пазней алівава-рудыя, з больш светлымі краямі. Ножка 4–7×0,5–0,8 см, цыліндрычная або да асновы крыху расшыраная, пустая, з вузкім надарваным бялявым колцам, вышэй якога бялявая, мучністая, ніжэй — рудзявая, валакністая. Зярліцы 9–10×5–6 мкм, авальна-эліпсоідныя, жаўтлява-рудзявыя. На адкрытых травяністых месцах — **Паляўіца ранняя** (с. 200).

123(121). Пладовыя целы дробныя да сярэдніх, тонкамясістыя. Шапачка часцей за ўсё канічная, радыяльна-валакністая, часта патрэсканая, лусковая, пераважна рудых адценняў. Мякаць звычайна з непрыемным пахам. Зярліцы тытунёва-рудыя, гладкія або вуглавата-бугрыстыя. Пласткі вельмі часта з цыстыдамі, пераважна бутэлькавай формы, тонка- і тоўстасценнымі. На глебе, зрэдку на рэштках драўніны, галоўным чынам у лясах 124

— Пладовыя целы з іншымі прыкметамі 126

124(123). Шапачка 1–3 см у дыяметры, шыроказваночкавая да пукатай, з апушчаным краем, лямцава-лускова-валакністая, з грубай радыяльнай шчылінаватасцю, рудая або рудзявая. Мякаць рудзявая, з непрыемнымі пахам і смакам. Пласткі прырослыя, вузкія, густыя, бруднавата-рудзявыя, з бялявымі апушанымі краямі. Ножка 1–3×0,2–0,3 см, цыліндрычная, суцэльная, падоўжана-валакністая або лусковая, брудна-рудзявая. Зярліцы 9–14×4–6 мкм, верацяновыя або клінавата-трохвугольныя, гладкія, рудзявыя. У хваёвых лясах — **Валакнянка падзертая** (с. 136).

— Шапачка шаўкавіста-валакністая, амаль гладкая 125

125(124). Шапачка 3–6 см.у дыяметры, тупаканічная, з патрэсканым лопасцева-звілістым краем, серабрыста-валакністая, гладкая, крыху шэрая. Мякаць белая, з непрыемнымі пахам і смакам. Пласткі прырослыя, шэра-жаўтлявыя, тоўстыя, з няроўнымі краямі. Ножка 2–4×0,8–1 см, цыліндрычная, суцэльная, цвёрдая, падоўжана-валакністая, бялявая. Зярліцы 10–12×5–6 мкм, міндаляватыя, гладкія, светла-жаўтлява-рудзявыя — **Валакнянка бузоўнікавая** (с. 135).

— Шапачка 1–3 см у дыяметры, канічна-званочкавая, пазней шырокараспасцёртая, з гарбком, шаўкавіста-валакністая,

далікатна радыяльна-паласатая, белая або ледзь рудзявая. Мякаць тонкая, белая, з непрыемнымі пахам і смакам. Пласткі прырослыя, тонкія, густыя, бялявыя, пазней шэра-рудзявыя, з белым апушаным краем. Ножка 2–5×0,2–0,3 см, цыліндрычная, суцэльная, падоўжана-валакністая, бялявая. Зярліцы 8–10×4–5 мкм, эліпсоідныя, няроўнабаковыя, светла-рудзявыя — **Валакнянка землепласткoвая** (с. 135).

126(123). Пладовыя целы пераважна сярэдніх памераў, звычайна мясістыя. Шапачка паўкуляватая, пукатая або распасцёртая, амаль заўсёды слізістая або клейкая, гладкая, радзей з дробнымі прыціснутымі лускавінкамі, звычайна няяркая, светла-рудзявая. Мякаць тоўстая, колеру на зломе не змяняе, з непрыемнымі, часта рэдзькавымі пахам і смакам. Пласткі з бялявымі, тонкаапушанымі краямі ад шматлікіх хейлацыстыд, часам з кропелькамі вільгаці. Зярліцы светла-рудзявыя, галоўным чынам мігдаляватыя, шурпатыя або бародаўкавыя. Ножка часта з дробналусковым або вотруб'евым налётам, бывае каранявата-выцягнутая. У лясах на глебе 127

— Прыкметы пладовых цел іншыя 128

127(126). Шапачка 4–8 см у дыяметры, падушкавата-пукатая, потым сплясканая, з шырокім гарбком, слізістая, пасля сухая, гладкая, жоўта-рудая, да краю крыху святлейшая. Мякаць тоўстая, рыхлая, светла-палевая або бялявая, з пахам хрэну або рэдзькі, горкая. Пласткі выемкавыя, з няроўнымі краямі, укрытымі кропелькамі вільгаці, бялява-палевыя, пры высяванні жаўтлява-рудзявыя, пры падсыханні плямістыя. Ножка 4–7×0,5–1,2 см, цыліндрычная, да асновы часам пашыраная, з уздуццем, спачатку суцэльная, з узростам пустая, камякавата-лусковая, бялявая або рудзявая. Зярліцы 10–12×5–6 мкм, тонкапункціраваныя, жаўтлява-гліністыя — **Слізянка караставатая** (с. 212).

— Шапачка 2–4 см у дыяметры, паўкуляватая, пазней гарбавата-пукатая, гладкая, слізістая, глініста- або бежава-рудзявая, з загнутым больш светлым краем. Мякаць бялявая, з грыбным пахам, мяккім, пасля гаркавым смакам. Пласткі прырослыя, шэра-бежавыя, пасля карычнева-рудыя, з бялявымі краямі. Ножка 4–8×0,3–0,6 см, цыліндрычная або верацяновая, бялёсая, каля пласткоў з дробналусковым налётам. Зярліцы 10–15×6–7 мкм, падоўжана-авальныя, шурпатыя, жаўтлява-рудзявыя — **Слізянка верацяновая** (с. 212).

128(126). На пнях і іншых рэштках драўніны 129

— На глебе 130

129(128). Шапачка 3–8 см у дыяметры, шыроказваночкавая, пазней пукатая, са згладжаным гарбком, дробна-шчылінавата-лусковая, залаціста- або рудзява-жоўтая. Мякаць жоўтая, горкая, з

прыемным пахам. Пласткі жоўтыя, пазней іржава-рудзявыя. Ножка 3–4×0,3–0,5 см, цыліндрычная, суцэльная, да асновы часта каранявата-звужаная, уверсе жаўтлявая, унізе рудзявая. Зярліцы 7–10×4–5 мкм, дробнабародаўкавыя, ржава-рудыя, авальныя — **Смаляковец залаціста-рудзявы** (с. 212).

— Шапачка 3–5 см у дыяметры, пукатая, пазней сплясканая, са згладжаным гарбком і апушчаным краем, гладкая, іржава- або аранжава-рудая. Мякаць жаўтлявая, горкая, з кіслявым пахам. Пласткі прыраслыя, тонкія, шырокія, густыя, жоўта-рудыя. Ножка 3–5×0,3–0,5 см, роўная, суцэльная, з рэшткамі валакністага колца, рудзявая. Зярліцы 6–9×4–5 мкм, дробнабародаўкавыя, шырокаавальныя, ржава-вохрана-рудыя — **Смаляковец чырвона-рудзявы** (с. 212).

130(128). Шапачка 3–8 см у дыяметры, паўкуляватая, затым гарбавата-пукатая або сплясканая, з хвалістым, часта прыўзнятым, шчылінаватым краем, на гарбку з мучністым налётам, светлая, рудзява- або глініста-жоўтая. Мякаць мяккая, белая, з прыемным смакам, без асаблівага паху. Пласткі прыраслыя, шырокія, бежава-рудзявыя, з узростам вохрыста-ржава-рудыя. Ножка 4–10×0,8–1,5 см, цыліндрычная, суцэльная, бялявая, з мякка звісаючым колцам і слядамі прыраслай тонкай похвы на аснове. Зярліцы 10–15×7–9 мкм, бародаўкавыя, шырокамігдаляватыя, вохрана-рудзявыя — **Колцавік дробназморшчкавы** (с. 170).

— На ножцы толькі павуцініста-валакністыя паяскі і колцаватыя палосы, але не плеўкавае колца і не похва 131

131(130). Вельмі розныя па памерах, афарбоўцы, характару паверхні пладовыя целы са слядамі агульнага або частковага покрыва. Зярліцы ржава-рудыя, бародаўкавыя або шурпатыя. Ножка амаль заўсёды з рэшткамі павуціністага покрыва (картыны) у выглядзе камякавата-павуцініста-валакністага або лямцавага апушэння, больш або менш пукатых паяскоў 132

— Знешне як буйнаплодны павуцінавік, але зярліцы ў парашку амаль белыя. Шапачка 6–10 см у дыяметры, паўкуляватая, пазней гарбавата-пукатая, нярэдка з падагнутым уніз, з рэшткамі павуціністага покрыва краем, прыціснута-валакністая або гладкая, іржава-рудзявая, па краі святлейшая. Мякаць тоўстая, белая, мяккая, без асаблівага смаку, з прыемным пахам. Пласткі прыраслыя, часам зубком, шырокія, рэдкія, белыя або светла-рудзявыя. Ножка 4–8×1–1,8 см, клубнявата-пашыраная ля асновы, суцэльная, белая, з узростам крыху вохрыста-рудзявая, з колцаватымі рыхлымі павуціністымі рэшткамі покрыва. Зярліцы 7–8×5–6 мкм, выцягнута-эліпсоідныя, гладкія, пад мікраскопам амаль бясколерныя. У хваёвых лясах — **Белапавуцінавік цыбульны** (с. 135).

132(131). Пладовыя целы пераважна буйныя, тоўстамясістыя. Шапачка часцей за усё не вадзяністая, сухая, лусковая або валакністая. Ножка тоўстая, пераважна з уздуццем на аснове 133

— Пладовыя целы сярэдне- і тонкамясістыя. Шапачка ў большасці відаў вадзяністая, пры падсыханні святлее, часта канічнай формы. Ножка галоўным чынам цыліндрычная, роўная або пашыраецца да асновы 143

133(132). Шапачка 3–10 см у дыяметры, паўкуляватая, пазней пукатая, з закручаным уніз або апушчаным краем, тонка-лямцава-валасістая або дробналусковая, фіялетавая. Мякаць тоўстая, шчыльная, з арэхавым смакам і без асаблівага паху. Пласткі прырослыя або выемкавыя, шырокія, тоўстыя, фіялетава- або вохрана-рудыя, па краях з рудзявымі цыстыдамі. Ножка 4–8×1–1,5 см, булаўна-уздутая, суцэльная, шчыльная, затым губкаватая або пустая, брудна-руда-фіялетавая, валакніста-лусковая. Зярліцы 10–12×7–8 мкм, шырокаавальныя, ржава-рудзявыя — **Павуцінавік фіялетавы** (с. 197).

— Шапачка ў вільготнае надвор'е слізістая, пры падсыханні часта бліскучая, або шапачка сухая, валакністая ці аксамітная. Рудзявых цыстыд на пластках няма 134

134(133). У афарбоўцы шапачкі, ножкі, пласткоў або мякаці на розных стадыях развіцця ёсць фіялетавы або лілёвы колер 135

— Фіялетавы або лілёвы колер у афарбоўцы пладовага цела адсутнічае 139

135(134). Шапачка 5–10 см у дыяметры, паўкулявата-пукатая, прыціснута-валакністая, па краі з бялёсымі рэшткамі покрыва, шаўкавістая, пазней гладкая, ржава-рудая, спачатку з фіялетавым адценнем. Мякаць тоўстая, шчыльная, руда-фіялетавая, асабліва каля пласткоў і ў верхняй частцы ножкі, з узростам святлее, з рэзкім гадкім пахам і смакам. Пласткі прырослыя зубком, густыя, вузкаватыя, брудна-фіялетава-рудыя, з няроўнымі краямі. Ножка 5–7×2–3 см, з уздутай асновай, суцэльная, брудна-фіялетава-рудая, камякавата-валакністая або лямцавая. Зярліцы 8–12×5–6 мкм, мігдалявытыя, бародаўкавыя, жаўтлява-рудзявыя — **Павуцінавік пахновы** (с. 196).

— Смак мякаці не рэзкі, не горкі 136

136(135). Пах мякаці гадкі, непрыемны 137

— Мякаць без паху або з лёгкім прыемным, часта грыбным пахам 138

137(136). Шапачка 3–7 см у дыяметры, пляскатапукатая, з апушчаным краем, радыяльна-прыціснута-валакністая, па краі з вадзяністай больш цёмнай паласой, крыху слізістая, шэра-рудая, у цэнтры вохрыста-рудзявая. Мякаць тоўстая, шэра-палевая, з лілёвым

адценнем, пры падсыханні жаўтлявая, з мяккім смакам. Пласткі прырослыя або выемкавыя, тытунёва-рудыя, шырокія, нахіленыя, густыя, нярэдка з разарванымі краямі. Ножка 4–6×1–2 см, цыбульна-уздутая, суцэльная, да ўздуцця роўная, простая, светла-рудзявая або бялявая, з брудна-фіялетавым адценнем і ржавымі валокнамі ад картыны. Зярліцы 7–9×5–6 мкм, эліпсоідныя, шурпатыя, светла-жаўтлява-рудзявыя — **Павуцінавік шызаногі** (с. 198).

— Шапачка 5–9 см у дыяметры, паўкуляватая, пазней пляска-тапукатая, з апушчаным краем, прыціснута-валакністая, слаба-слізістая або сухая, матавая, у цэнтры арэхава- або вохрана-рудзявая, па краі брудна-рудзявая з фіялетавым адценнем. Мякаць тоўстая, спачатку блакітнавата-фіялетавая, затым бялявая, з мяккім смакам і непрыемным пахам. Пласткі прырослыя, брудна-рудзява-лілёвыя або карычнева-рудыя, з няроўнымі краямі. Ножка 5–7×1–2 см, цыліндрычная ці з пашыранай асновай, уверсе бялёсая, з фіялетавым адценнем і рэшткамі фіялетавай картыны, ніжэй рудзявая. Зярліцы 10–12×6–7 мкм, міндаляватыя, барадаўкавыя, ржава-рудзявыя — **Павуцінавік дуброўны** (с. 195).

138(136). Шапачка 3–8 см у дыяметры, паўкуляватая або шырокаканічная, са сплясканым гарбком, пазней пукатая, з хвалістым краем, валакніста-шаўкавістая, вільготная або сухая, нярэдка бліскучая, бякла-фіялетавая да бялявай. Мякаць шэра-фіялетавая, потым белая, тоўстая, з мяккім смакам, без асаблівага паху. Пласткі прырослыя, шырокія, даволі густыя, з вызубленымі краямі, шэра- або рудзява-фіялетавыя, потым карычнева-рудзявыя. Ножка 5–7×1–1,5 см, цыліндрычная або да асновы крыху пашыраная, суцэльная, аднаго колеру з шапачкай, пазней ржава-рудзявая, з бялёсай валакністасцю ад картыны. Зярліцы 7–9×5–6 мкм, эліпсоідныя, ржава-рудыя, барадаўкавыя — **Павуцінавік бела-фіялетавы** (с. 194).

— Шапачка 5–8 см у дыяметры, шырокaзваночкавая да пукатарас-пасцёртай, з вострым гарбком і хваліста-загнутым краем, сухая, светла- або алівава-рудзявая, густа ўкрытая рудымі лускавінкамі. Мякаць тонкая, рудзявая, з мяккім смакам, грыбным пахам. Пласткі выемкавыя або прырослыя, амаль вольныя, шырокія, густыя, рудзявыя, спачатку з брудна-фіялетавым адценнем. Ножка 6–11×0,8–1,5 см, роўная, пустая, аднаго колеру з шапачкай, густа ўкрытая адтапыранымі лусачкамі або пучкамі валокнаў. Зярліцы 7–8×5–6 мкм, амаль куляватыя, шурпатыя, светла-ржава-рудзявыя — **Павуцінавік лусковы** (с. 196).

139(134). Ножка з некалькімі паяскамі ад картыны. Шапачка 3–10 см у дыяметры, паўкуляватая, потым пукатая або пляскатарас-

пасцёртая, прыціснута-лусковая, слізістая, гладкая, жаўтлява- або рыжава-рудзявая. Мякаць тоўстая, жаўтлявая, з мяккім смакам, непрыемным пахам. Пласткі прырослыя, шырокія, сярэдняй гушчыні, бежава- ці карычнева-рудзявыя. Ножка 5–10×0,7–1,7 см, роўная, радзей з расшыранай асновай, суцэльная, шчыльная, ржава-рудзява-жоўтая. Зярліцы 12–15×7–8 мкм, шыроказерняватыя або яйкаватыя, дробнабародаўкавыя, ржава-рудыя — **Павуцінавік пераможны** (с. 196).

— Паяскоў на ножцы няма 140

140(139). Шапачка 3–8 см у дыяметры, пукатая, потым пукатараспасцёртая, з хваліста-звілістым краем, гладкая, бліскучая, аранжава-вохрыста-рудзявая. Мякаць тоўстая, крыху жаўтлявая, з прыемным мядовым пахам, без асаблівага смаку. Пласткі з невялікай выемкай або прырослыя, жаўтлява- або ржавары-рудзявыя, з няроўнымі краямі. Ножка 4–8×1,5–2 см, з расшыранай асновай і бялёсымі валокнамі ад картыны, суцэльная, шчыльная, жаўтлявая, ля асновы крыху рудзее. Зярліцы 8–9×5–6 мкм, эліпсоідныя, шурпатыя, ржава-рудыя — **Павуцінавік гладкаскуры** (с. 194).

— Шапачка больш бляклай афарбоўкі, матавая. Зярліцы буйнейшыя 141

141(140). Шапачка 3–8 см у дыяметры, чырванява-рудзявая, у цэнтры са светла-рудзявым налётам. Мякаць тоўстая, белая або жаўтлявая, з арэхавым смакам і прыемным пахам. Пласткі прырослыя, шырокія, рудыя, з няроўнымі краямі. Ножка 5–7×1,5–2 см, з цыбульна-ўздутай асновай, суцэльная, бялявая ці жаўтлява-рудзявая, цвёрдая. Зярліцы 9,5–11×5–6 мкм, мігдаляватыя, шурпатыя, рудзявыя — **Павуцінавік цвёрданогі** (с. 197).

— Шапачка светла-рудзявая. Аснова ножкі не цыбульна-ўздутая 142

142(141). У ліставых лясах. Шапачка 5–8 см у дыяметры, паўкуляватая да падушкавата-пукатай, сухая, гладкавалакністая, светла-крэмава-рудзявая. Мякаць тоўстая, шчыльная, бляклa-крэмавая, з арэхавым смакам і грыбным пахам. Пласткі прырослыя, густыя, бялявыя, пазней палева-рудзявыя. Ножка 3–4,5×1,5–2,5 см, з расшыранай асновай або роўная, суцэльная, часта кароткая, уздутая, брудна-бялявая або жаўтлява-рудзявая, падоўжана-валакністая. Зярліцы 10–11×5–6 мкм, эліпсоідныя, шурпатыя або дробнабародаўкавыя, жоўта-рудыя — **Павуцінавік дзьмухаты** (с. 195).

— У сухіх хвойніках. Шапачка 5–12 см у дыяметры, ад паўкуляватай да падушкавата-пукатай, з закручаным уніз краем, сухая, шаўкавістая, жаўтлява-рудзявая, з больш светлымі плямамі.

Мякаць тоўстая, белая, шчыльная, з прыемным смакам, слабым грыбным пахам або без яго. Пласткі прырослыя, густыя, шырокія, ад светла-рудзявых да глініста-бурых. Ножка 3–5×1–2 см, з расшыранай асновай, суцэльная, белая або крыху рудзявая, з белымі павуціністымі рэшткамі картыны, парой камякавата-апушаная. Зярліцы 9–12×6–8 мкм, эліпсоідныя, барадаўкавыя, жоўта-рудыя — **Павуцінавік страўны** (с. 197).

143(132). Шапачка і ножка слізістыя 144

— Шапачка і асабліва ножка не слізістыя 147

144(143). Ножка са шматлікімі пукатымі паяскамі 145

— Ножка без пукатых паяскоў 146

145(144). Шапачка 2–10 см у дыяметры, акруглена-званочкавая або паўкуляватая, пазней распасцёртая, са згладжаным гарбком і прыўзнятым краем, слізістая, бліскучая, алівава- або аранжава-рудзявая. Мякаць бялявая ці вохрана-жаўтлявая, з моцным грыбным пахам і мяккім смакам. Пласткі прырослыя, шырокія, рэдкія, з няроўнымі краямі, брудна-фіялетава-карычневыя. Ножка 7–12×0,5–1,5 см, суцэльная, цыліндрычная, ля асновы часта звужаная, слізістая, блакітнавата-фіялетава-рудая, вельмі цвёрдая. Зярліцы 12–18×7–8 мкм, тоўставерацяновыя, дробнабарадаўкавыя, светла-ржава-рудзявыя — **Павуцінавік ліпкі** (с. 195).

— Шапачка 3–10 см у дыяметры, шыроказваночкавая, з падагнутым краем, да спеласці амаль пляскатая, з шырокім гарбком, слізістая, гладкая, алівава-жоўта-рудая. Мякаць шчыльная, белая, з жаўтлявым або лілаватым адценнем, без асаблівата паху і смаку. Пласткі прырослыя, нярэдка зубком, ад іржава-рудзявых да цёмна-бурых у спеласці, часам з фіялетавым адценнем, з няроўнымі больш светлымі краямі. Ножка 5–10×0,8–1,5 см, цыліндрычная, суцэльная, шчыльная, крыху ліпкая, бялявая або рудзявая, каля пласткоў часам з фіялетавым адценнем, з павуцініста-слізістым колцам. Зярліцы 10–14×5–7 мкм, мігдаляватыя, грубабарадаўкавыя, жоўта-рудыя — **Павуцінавік звычайны** (с. 195).

146(144). Шапачка 2–7 см у дыяметры, паўкуляватая да пукатай, слізістая, гладкая, вохрыста-жаўтлява-рудзявая. Мякаць жаўтлявая, тоўстая, з мяккім смакам, без асаблівага паху. Пласткі прырослыя зубком, з няроўнымі вызубленымі краямі, блакітна- або лілёва-рудзявыя, з узростам карычнева-рудыя. Ножка 3–8×0,3–1,2 см, цыліндрычная, да асновы раўнамерна расшыраная, суцэльная, пазней пустая, укрытая слоем жаўтлявай слізі, белая ці блакітнаватая, з белым валакністым паяском ад картыны. Зярліцы 7–9×6–8 мкм, шырокаавальныя, дробнабарадаўкавыя, светла-жаўтлява-рудзявыя — **Павуцінавік намазаны** (с. 196).

— Шапачка 5–8 см у дыяметры, шыроказваночкавая, пазней паўраспасцёртая, з апушчаным краем, слізістая, клейкая, бліскучая, жоўта-, вохрана- або чырвона-рудая, па краі святлейшая. Мякаць жаўтлявая, тоўстая, мяккая, без асаблівага паху і смаку. Пласткі прырослыя, шырокія, сярэдняй гушчыні, з вызубленымі краямі, жаўтлява-рудзявыя, у спеласці тытунёва-карычневыя. Ножка 4–12×1–2см, цыліндрычная, суцэльная, слізістая, белая, часам з вохраным адценнем. Зярліцы 12–14×6–7 мкм, міндаляватыя, барадаўкавыя, ржава-рудзявыя — **Павуцінавік слізісты** (с. 196).

147(143). Пласткі (часам і ўсё пладовае цела) ярка-жоўтыя або чырвоныя. Шапачка сухая; пладовыя целы дробныя і сярэдніх памераў 148

— Прыкметы пладовых цел іншыя 149

148(147). Шапачка 1–5 см у дыяметры, паўкуляватая або шыроказваночкавая, пазней пукатараспасцёртая, са згладжаным гарбком і радыяльнай прыціснутай валакністасцю, часам з вельмі дробнымі лусачкамі, алівава-рудая, па краі часта святлейшая. Мякаць жоўтая, без асаблівага паху, часта гаркавая. Пласткі выемкавыя або прырослыя, алівава-жоўтыя. Ножка 2–7×0,2–0,5 см, роўная, суцэльная, з узростам з вузкай пустатой, жаўтлявая або ледзь рудзявая, падоўжана-валакністая, з жаўтлявымі рэшткамі картыны. Зярліцы 6,5–8,5×4–5 мкм, яйкаватыя, дробнабарадаўкавыя, ржава-рудыя — **Павуцінавік цынамонавы** (с. 198).

— Шапачка 2–5 см у дыяметры, шыроказваночкавая, потым пукатараспасцёртая, тонкалусковая да гладкай, тытунёва- або алівава-рудая. Мякаць ружова- або чырванява-рудзявая, з рэдзькавым пахам, без асаблівага смаку. Пласткі выемкавыя або прырослыя, рэдкаватыя, крывава-чырвоныя. Ножка 2–5×0,2–0,5 см, суцэльная, да спеласці з вузкай пустатой, жоўтая, з чырванявай падоўжанай валакністасцю. Зярліцы 6–8×4–5 мкм, яйкаватыя, дробнабарадаўкавыя, ржава-рудыя — **Павуцінавік чырвонапластковы** (с. 198).

149(147). Пладовае цела буйное, тоўстамясістае. Ножка з некалькімі колцаватымі чырвона-рудымі паяскамі. Шапачка 4–12 см у дыяметры, шыроказваночкавая або каўпакаватая, пазней пукатараспасцёртая, з апушчаным краем, сухая, ржава-рудзявая, з дробнаваласістай чырванявай валакністасцю, асабліва па краі. Мякаць бялявая, з чырванявым або рудзявым адценнем, мяккая, без асаблівага паху, з мяккім смакам. Пласткі выемкавыя, вельмі шырокія, ржава-рудыя. Ножка 8–12×1–3 см, цыліндрычная або булаўная, суцэльная, падоўжана-валакністая, чырванява- або шэра-рудзявая. Зярліцы 7–12×5–7 мкм, эліпсоідныя, барадаўкавыя, ржава-рудыя — **Павуцінавік бранзалеткавы** (с. 194).

— Чырвона-рудых паяскоў на ножцы няма 150

150(149). Афарбоўка шапачкі у свежым стане яркая, светлая. Шапачка 3–7 см у дыяметры, паўкуляватая, потым няроўнапукатая, з тонкім апушчаным хваліста-звілістым краем, святлейшым згладжаным гарбком, аранжава- або вохрана-рудзявая, шаўкавістая, гладкая. Мякаць мяккая, тоўстая, жаўтлявая, з прыемным пахам і мяккім смакам. Пласткі прырослыя або крыху выемкавыя, спачатку вохрана-палевыя, потым іржава-рудзявыя, шырокія, густыя, тонкія. Ножка 3–5×0,5–1,5 см, раўнамерна расшыраная да асновы, прыкметна ўздутая ўнізе, белая, з бялёсымі рэшткамі картыны. Зярліцы 8–9×5–6 мкм, эліпсоідныя, дробнабародаўкавыя, рудзявыя — **Павуцінавік марэлевы** (с. 196).

— Пладовыя целы больш цёмныя, цьмяна афарбаваныя 151

151(150). Шапачка 4–7 см у дыяметры, паўкуляватая, потым шыроказваночкавая або распасцёртая, з шырокім згладжаным гарбком, апушчаным краем, гладкавалакністая, свежая — цёмна-карычневая або цёмна-рудая, пры падсыханні рудзява-карычневая, с больш светлым краем. Мякаць рудзявая, пры падсыханні амаль белая, без асаблівага паху і смаку. Пласткі прырослыя, шырокія, карычнева- або вішнёва-рудыя, тоўстыя, з перамычкамі. Ножка 5–8×1–1,5 см, цыліндрычная, суцэльная, рудая, з бялёсымі валакністымі паяскамі. Зярліцы 7–12×6–7 мкм, яйкаватыя, дробнабародаўкавыя або шурпатыя, ржава-рудыя — **Павуцінавік цёмна-руды** (с. 198).

— Шапачка 3–7 см у дыяметры, паўкуляватая або каўпакаватая, з тонкім і часта патрэсканым краем, з бялёсай валакністасцю, шэрацёмна-фіялетавая або дымчаста-рудая, пры падсыханні больш светлая. Мякаць рыхлая, тоўстая, дымчаста- або фіялетава-рудая, пры падсыханні светла-жаўтлява-рудзявая, без асаблівага смаку, са слабым рэдзькавым пахам. Пласткі прырослыя, рэдкія, тоўстыя, ржава-рудыя. Ножка 5–7×1–1,5 см, з яйкава-расшыранай, ніжэй часам звужанай асновай, з тонкалямцавым валакністым колцам, пад ім валакніста-лусковая, рудзявая, над ім — з лілёвым адценнем, амаль гладкая. Зярліцы 7–10×5–6 мкм, эліпсоідныя, бародаўкавыя, іржава-рудыя — **Павуцінавік змрочны** (с. 195).

Русулальныя грыбы
(ключ 6)

1. Шапачка спачатку паўкуляватая або пукатая, з узростам у цэнтры ўціснутая, радзей з шырокім згладжаным гарбком, часта з рубчастым, асабліва ў спеласці, краем. Скурка галоўным чынам ярка афарбаваная, нярэдка добра адстае ад мякаці. Сферацысты ёсць у мякаці і ў пластках. Малочнага соку няма або ён бясколерны, мізэрны, ледзь прыкметны 2

— Шапачка з самага пачатку больш або менш увагнутая, лейкаватая, часта з гарбком і апушчаным ці падкручаным уніз, нярэдка валасістым краем. Сферацысты ёсць толькі ў мякаці. Малочны сок багаты, белы або афарбаваны, часта на паветры змяняе сваю афарбоўку, радзей бясколерны, вадзяністы 21

2(1). Пладовыя целы вельмі буйныя, цвёрда- або шчыльнамясістыя, па форме нагадваюць грузды. Шапачка ўвагнутая ці лейкаватая, з тоўстай мякаццю, якая нярэдка змяняе колер на зломе. Скурка ад мякаці не аддзяляецца 3

— Пладовыя целы з мяккай крохкай мякаццю,часта з добра адстаючай скуркай 5

3(2). Шапачка 7–16 см у дыяметры, пукатая, з узростам глыбока ўвагнутая, шыракалейкаватая, з апушчаным тонкім хвалістым краем. Скурка сухая, бруднавата- або рудзява-белая. Мякаць белая, са своеасаблівым прыемным пахам, мяккім смакам. Пласткі прырослыя, часам каротка зыходныя ці прырослыя зубком, гўстыя, тоўстыя, бялявыя, з зелянява-блакітнаватым адценнем. Ножка 2–4×1–2 см, цыліндрычная, суцэльная, белая або ледзь рудзявая. Зярліцы 8–9×7–8 мкм, шырока-яйкаватыя, бясколерныя, дзідкавыя — **Сыравежка далікатная белая** (с. 218).

— Мякаць на зломе змяняе афарбоўку 4

4(3). Шапачка 5–15 см, пукатая, пасля ў цэнтры ўвагнутая. Скурка гладкая, клейкая, брудна-рудая, часам ледзь алівавая, з больш светлымі, асабліва па краі, плямамі. Мякаць белая, на зломе ружавата-шэрая, потым чорная, з мяккім смакам і непрыемным пахам. Пласткі прырослыя зубком, вузкія, бялявыя, у спеласці бруднавата-шэрыя, з рудымі плямамі. Ножка 3–5×2–3 см, цыліндрычная, суцэльная, святлейшая за шапачку. Зярліцы 7–10×5–7 мкм, бясколерныя, куляватыя, дробнадзідкавыя — **Сыравежка чорная** (с. 224).

— Шапачка 5–15 см у дыяметры, пукатая, потым пляскатараспасцёртая, крыху ўвагнутая ў цэнтры і з тупым гладкім краем. Скурка спачатку брудна-бялява-шэрая, потым чарнява-рудая, з алівавым адценнем, слабаслізістая, гладкая. Мякаць белая, на зломе рэзка чырванее, пазней чарнее, з прыемным смакам і без асаблівага паху. Пласткі вольныя, белыя або жаўтлявыя, пазней шэрыя ці чарнявыя, вельмі тоўстыя. Ножка 2–4×1–3 см цыліндрычная, суцэльная, цвёрдая, бялявая, даспелая аднаго колеру з шапачкай, але ледзь святлейшая. Зярліцы 6–9×7 мкм, амаль куляватыя, кароткадзідкавыя, сеткава-рубчастыя, бясколерныя — **Сыравежка чарнелая** (с. 224).

5(2). У афарбоўцы шапачкі пераважае жоўты або вохрысты тон...... 6

— Шапачка іншага колеру 9

6(5). Мякаць з узростам, на зломе і пры падсыханні становіцца шэрая 7

— Мякаць колеру не мяняе 8

7(6). Шапачка 5–10 см у дыяметры, паўкуляватая, потым пукатая або ўвагнутая, з тупым краем. Скурка гладкая, слабаслізістая або сухая, аранжава- ці карычнева-жоўтая, адстае ад мякаці да паловы шапачкі. Мякаць белая, тоўстая, з узростам і на разрэзе шэрая, са слабым мядовым пахам і мяккім смакам. Пласткі прырослыя, вельмі шырокія, каля края шапачкі акругленыя, белыя, потым жаўтлявыя, даспелыя з брудна-шэрым адценнем. Ножка 4–7×2–2,5 см, цыліндрычная, суцэльная, з часам рыхлая, белая, пазней брудна-шэрая. Зярліцы 10–14×8–12 мкм, шырокаавальныя, бясколерныя, бародаўкавыя — **Сыравежка шарэлая** (с. 224).

— Шапачка 3–10 см у дыяметры, паўкуляватая, потым пляскатараспасцёртая, часта ўвагнутая, з тупым рубчастым краем. Скурка гладкая, слізістая або клейкая, светла-саламяна- або лімоннажоўтая, ад мякаці адстае толькі па краі. Мякаць белая, без асаблівага паху, з мяккім смакам. Пласткі вольныя, белыя або жаўтлявыя, пры выспяванні шэрыя. Ножка 6–10×1–2см, цыліндрычная, суцэльная, белая, пазней шэрая. Зярліцы 8–10×7–8 мкм, шырокаавальныя, грубадзідкавыя, светла-крэмавыя, з вохраным адценнем — **Сыравежка жаўтлявая** (с. 219).

8(6). Шапачка 5–15 см у дыяметры, спачатку амаль куляватая, з часам пукатая, з апушчаным доўгарубчастым краем. Скурка вельмі слізістая, бліскучая, гладкая, ад мякаці не адстае, вохрыстарудзявая. Мякаць вельмі шчыльная, грубая, белая, жаўтлявая або з рудзявым адценнем, едкая, з непрыемным пахам. Пласткі прырослыя, белыя, пазней жаўтлявыя, з дробнымі рудзявымі кропелькамі вільгаці, плямістыя. Ножка 3–5×2–3 см, цыліндрычная ці верацяновая, губкаватая або пустая, бялявая або жаўтлявая, ля асновы рудзее. Зярліцы 8–11×7–8 мкм, шырокаавальныя, амаль куляватыя, дзідкавыя, жаўтлявыя — **Валуй,** с ы р а в е ж к а с м у р о д н а я (с. 136).

— Шапачка 3–6 см у дыяметры, пляскатараспасцёртая, у цэнтры ўвагнутая, з тонкім, пры выспяванні рубчастым краем. Скурка слізістая, потым сухая, гладкая, жаўткова- або залаціста-жоўтая, лёгка адстае ад мякаці. Мякаць тонкая, белая або крэмавая, саладкавая, з прыемным пахам садавіны. Пласткі прырослыя або вольныя, вузкія, густыя, крэмавыя ці аранжава- або жаўткова-жоўтыя. Ножка 2–6×1,2–1,5 см, цыліндрычная, рыхлая, потым пустая, белая. Зярліцы 7–10×7–8 мкм, шырокаавальныя, амаль куляватыя, дзідкавыя, жаўтлявыя — **Сыравежка жоўтая** (с. 219).

9(5). У афарбоўцы шапачкі пераважаюць адценні чырвонага колеру — аранжавы, ружовы, ярка-чырвоны, вішнёвы, пурпуровы, фіялетавы. Афарбоўка звычайна роўная 10

— Шапачка афарбаваная інакш; афарбоўка часам няроўная, плямістая 16

10(9). Мякаць з мяккім смакам 11

— Мякаць едкая 14

11(10). Скурка рудзява-чырвоная 12

— Скурка цёмна-чырвоная, зрэдку з рудым адценнем 13

12(11). Шапачка 4–12 см у дыяметры, пукатая, потым пляската-ўвагнутая, з апушчаным, пры выспяванні рубчастым краем. Скурка адстае ад мякаці амаль да цэнтра. Мякаць белая, без асаблівага паху. Пласткі пры/ рослыя, белыя або жоўтыя, часам з чырванявымі краямі, тонкія. Ножка 5–12×1,5–3 см, цыліндрычная, суцэльная, белая ці ледзь ружовая. Зярліцы 8–10×8 мкм, амаль куляватыя, сеткава-бародаўкавыя, жаўтлявыя — **Сыравежка балотная** (с. 217).

— Шапачка 5–10 см у дыяметры, пукатая, потым распасцёртая, часам шырокаўвагнутая да лейкаватай, з апушчаным або прыўзнятым гладкім краем. Скурка сухая, матавая, з узростам святлее, нярэдка карацейшая за край шапачкі, адстае амаль да паловы яе. Мякаць белая, па краі часам крыху шэрая, саладкавая, без асаблівага паху. Пласткі прырослыя, белыя, па краі нярэдка з дробнымі рудзявымі плямачкамі, густыя. Ножка 3–5×1,5–3 см, цыліндрычная, да асновы часта звужаная, суцэльная, цвёрдая, падоўжана-маршчкаватая, белая. Зярліцы 6–9×5–8 мкм, шырокаавальныя, дробнадзідкавыя або пункціраваныя, бясколерныя — **Сыравежка харчовая** (с. 222).

13(11). Шапачка 3–10 см у дыяметры, паўкуляватая да пукатай, шырокаўвагнутая, з хвалiста-сагнутым, да выспявання прыўзнятым тупым рубчастым краем. Скурка гладкая, слабаслізістая, цёмна-вінна-чырвоная або пурпурова-рудая, з аранжавым ці вохрыста-рудзявым цэнтрам, ад мякаці адстае толькі па краі. Мякаць крыху шэрая, з прыемным пахам садавіны. Пласткі прырослыя, вельмі шырокія, тоўстыя, густыя, бялявыя або крэмава-жоўтыя, часта з чырванявымі краямі. Ножка 3–7×1,2–2,5 см, роўная, рыхлая, бялявая, з ружовым адценнем, с узростам становіцца шэрая. Зярліцы 9–12×10 мкм, амаль куляватыя, дзідкавыя, светла-вохраныя — **Сыравежка бурачковая** (с. 218).

— Шапачка 5–10 см у дыяметры, пукатая, потым пляскатаўвагнутая, перад выспяваннем з простым паласата-бугрыстым краем. Скурка гладкая, клейкая або сухая, без бляску, ад мякаці адстае да паловы шапачкі, цёмна-чырвона-рудая, па краі больш светлая. Мякаць

белая, на зломе і з узростам шэра-рудзявая, з пахам селядца. Пласткі светла-крэмавыя, пазней вохрыста-рудзявыя, прырослыя або вольныя. Ножка 4–8×1,5–3 см, суцэльная, роўная, падоўжана-маршчкаватая, рудзява-чырванявая, з ружовым адценнем, з узростам рудзее. Зярліцы 8–12×6–8 мкм, шыракаавальныя, бародаўкавыя або дзідкавыя, жаўтлява-крэмавыя — **Сыравежка рудзелая пурпуровая** (с. 220).

14(10). Шапачка 4–8 см у дыяметры, паўкуляватая, пазней пляскатая ці крыху ўвагнутая, з гладкім, потым кароткарубчастым краем. Скурка гладкая, ад мякаці адстае да паловы шапачкі, ярка-чырвоная, слізістая, бліскучая. Мякаць белая, пад скуркай ружавата-чырвоная, са слабым пахам садавіны, вельмі едкая. Пласткі прырослыя або вольныя, белыя ці з крэмавым адценнем. Ножка 4–6×1,5–2 см, цыліндрычная, суцэльная, белая або ружаватая. Зярліцы 8–10×7–8 мкм, бясколерныя, дзідкавыя, шыракаавальныя — **Сыравежка пякуча-едкая** (с. 220).

— Шапачка не ярка-чырвонага колеру. 15

15(14). Шапачка 5–7 см у дыяметры, паўкуляватая, потым пукатая або распасцёртая, у цэнтры ўвагнутая, з хваліста-сагнутым гладкім краем. Скурка гладкая, слабаслізістая, рудзява-, шэра- або пурпурова-ружовая, хутка святлее да брудна-бялявай, плямістая, адстае ад мякаці толькі па краі шапачкі. Мякаць белая або светла-шэрая, рыхлая, без асаблівага паху. Пласткі каротказыходныя, часам прырослыя зубком, густыя і тонкія, белыя, з узростам жаўтлявыя. Ножка 3–4×1–1,5 см, цыліндрычная, суцэльная, рыхлая, бялявая, пазней з лілёва-шэрым адценнем. Зярліцы 7–9×6–7 мкм, шыракаавальныя, кароткадзідкавыя, жаўтлявыя — **Сыравежка свянелая** (с. 221).

— Шапачка 3–5 см у дыяметры, пляскатараспасцёртая, з увагнутым цэнтрам, тонкім, простым, часам рубчастым, з прасвечваючымі пласткамі краем. Скурка гладкая, слабаслізістая, светла-ружова- або фіялетава-чырвоная, часам амаль белая, адстае ад мякаці да сярэдзіны шапачкі. Мякаць тонкая, белая, вельмі едкая, са слабым прыемным пахам. Пласткі прырослыя, вузкія, белыя. Ножка 3–6×0,5–1,5 см, роўная, цыліндрычная, суцэльная, пры выспяванні рыхлая, ломкая, гладкая, белая. Зярліцы 8–9×6–8 мкм, шырокаавальныя, бясколерныя або ледзь жаўтлявыя, дробнабародаўкавыя ці дзідкавыя — **Сыравежка крохкая** (с. 219).

16(9). У афарбоўцы шапачкі пераважае шэра- або рудзява-зялёны тон 17

— Шапачка няроўна афарбаваная ў розныя спалучэнні пераважна рудзявых, зрэдку больш яркіх колераў з рознымі адценнямі, часта плямістая 19

17(16). Шапачка 6–12 см у дыяметры, пукатая, пляскатая або ўвагнутая, дробналусковая, сухая, сеткава-шчылінаватая. Скурка ад мякаці не адстае, шэра-зелянявая, колеру светлай марской вады. Мякаць шчыльная, белая, саладкавая, без асаблівага паху. Пласткі прырослыя або вольныя, белыя ці блякла-крэмавыя, часта з дробнымі рудзявымі плямачкамі, густыя. Ножка 4–9×2–2,5 см, цыліндрычная, белая або крыху зелянявая, каля асновы рудзее, суцэльная, тоўстая. Зярліцы 6–8×7 мкм, амаль куляватыя, тонкадзідкавыя, сеткаватыя, бясколерныя — **Сыравежка сіва-зелянявая** (с. 221).

— Скурка гладкая, часта слізістая 18

18(17). Шапачка 5–8 см у дыяметры, спачатку пукатая да паўкуляватай, пазней пляскатараспасцёртая, з увагнутым цэнтрам, з тонкім, пры выспяванні кароткарубчастым краем. Скурка гладкая, крыху клейкая, рудзява-алівавая. Мякаць тоўстая, белая, без асаблівага паху, з мяккім смакам. Пласткі каротка зыходныя, тонкія, вузкія, густыя, з узростам часта з рудзява-ржавымі плямачкамі па краях. Ножка 3–6×2–3 см, цыліндрычная, ля асновы раўнамерна звужаная, шчыльная, белая або крыху рудзявая. Зярліцы 5–7×6 мкм, дробнабародаўкавыя, бясколерныя, амаль куляватыя — **Сыравежка рознапластковая** (с. 220).

— Шапачка рудзява-зелянява-алівавая. Ножка белая, з размытымі ружовымі плямамі. У астатнім як тыповая форма (с. 118) — **Сыравежка рудзелая алівавая** (с. 220).

19(16). Зерлевы парашок крэмавы. Шапачка 3–6 см у дыяметры, пукатая, потым пляскатаўвагнутая, з тонкім рубчастым краем. Скурка шэра-рудзявая з фіялетава-ружовым або вохрыста-зелянявым адценнем, гладкая, крыху слізістая, ад мякаці адстае да паловы шапачкі. Мякаць белая або жаўтлявая, з мяккім смакам, без асаблівага паху. Пласткі вольныя ці выемкавыя, белыя, потым жоўтыя, вузкія, густыя, тонкія. Ножка 4–5×0,7–1,5 см, цыліндрычная, суцэльная, рыхлая, з узростам з пустотамі, белая, пазней з жоўта-вохрыстым адценнем. Зярліцы 8–10×7–8 мкм, светла-крэмавыя, амаль куляватыя, дзідкавыя — **Сыравежка дзявочая** (с. 219).

— Зерлевы парашок белы 20

20(19). Шапачка 6–12 см у дыяметры, паўкуляватая, з узростам пляскатаабо ўвагнута-пукатая, з простым, часам рубчастым краем. Скурка гладкая, слабаклейкая, бывае дробнамаршчкаватая, па краі сінявая, з пурпурова-рудым ці фіялетавым адценнем, у цэнтры жоўта-алівава-рудзявая або зелянявая, ад мякаці адстае толькі па краі шапачкі. Мякаць белая, з мяккім смакам, без асаблівага паху. Пласткі прырослыя зубком, тоўстыя, густыя, белыя, пазней

нярэдка жаўтлявыя. Ножка 5–8×1,5–2,5 см, цыліндрычная, ля асновы звужаная, з ростам пладовага цела губкаватая. Зярліцы 8–9×6–7 мкм, шырокаавальныя, дзідкавыя, бясколерныя — **Сыравежка сіне-жоўтая** (с. 221).

— Шапачка 4–11 см у дыяметры, паўкуляватая, пазней пукатая, нярэдка ў цэнтры ўвагнутая, з тупым, хвалістым, пры выспяванні часам кароткарубчастым краем. Скурка гладкая, рудзява-алівава-шэрая, часам з жоўтым або чырванявым адценнем, ад мякаці адстае толькі па краі шапачкі. Мякаць белая, пад скуркай часта з яе адценнем, з мяккім смакам, без асаблівага паху. Пласткі прырослыя, густыя, тонкія, спачатку белыя, потым крэмавыя. Ножка 3–7×1,5–2 см, цыліндрычная, суцэльная, з узростам губкаватая, белая, каля асновы часта рудзее. Зярліцы 6–8×5–6 мкм, шырокаавальныя, бародаўкавыя або дзідкавыя, бясколерныя — **Сыравежка шэрая** (с. 225).

21(1). Пладовыя целы вельмі буйныя, тоўста- і цвёрдамясістыя. Шапачка да 15–25 см у дыяметры, лейкавата-ўціснутая, з крутазакручаным уніз краем, багатая на едкі малочны сок. Ножка часцей кароткая 22

— Пладовыя целы меншых памераў (шапачка не болей як 15 см у дыяметры), з менш тоўстай і цвёрдай мякаццю, больш прапарцыянальнай па даўжыні ножкай і розна афарбаваным малочным сокам 29

22(21). Шапачка сухая, больш або менш белая. Зярліцы бясколерныя, шырокаавальныя, дробнабародаўкавыя 23

— Шапачка слізістая або клейкая, не заўсёды белая. Зярліцы часам светлаафарбаваныя 25

23(22). Малочны сок на паветры і пры падсыханні афарбоўкі не мяняе. Ножка вельмі доўгая. Шапачка 5–12 см у дыяметры, гладкая, маршчкаватая, белая, пры выспяванні з рудзявымі плямамі. Мякаць белая, едкая, малочны сок вельмі едкі. Пласткі каротка зыходныя, дугаватыя, вузкія, густыя, тоўстыя, белыя. Ножка 5–10×1,5–2 см, цыліндрычная, ля асновы часта звужаная, суцэльная, белая, гладкая, часам падоўжана-маршчкаватая. Зярліцы 8–10×5–7 мкм — **Малачай-грузд пергамінавы** (с. 182).

— Малочны сок на паветры мяняе афарбоўку. Ножка кароткая 24

24(23). Шапачка 5–20 см у дыяметры, лейкавата-ўвагнутая, з апушчаным, пры выспяванні хвалістым краем, гладкая, матавая, белая, часам з брудна-рудзявымі плямамі. Мякаць белая, вельмі едкая, на паветры з зелянява-блакітнаватымі плямамі. Малочны сок багаты, на разрэзе павольна становіцца жаўтлява-зелянявым. Пласткі зыходныя, вілавата-разгалінаваныя, густыя, белыя з вохраным адценнем, на зломе з блакітнавата-сінявымі плямамі. Ножка 3–6×1,5–3

см, роўная, суцэльная, гладкая, белая, часта з жаўтлявымі плямамі. Зярліцы 6–8×5–6 мкм — **Малачай-грузд перцавы** (с. 183).

— Шапачка 7–20 см у дыяметры, пляскатая, пазней шырокалейкаватая, з закручаным уніз хвалістым краем, тонка-апушаная, сухая, белая або з брудна-вохрыстым адценнем, часам дробнашчылінаватая. Мякаць белая, потым жаўтлявая, едкая. Малочны сок на паветры павольна набывае серна-жоўтае адценне. Пласткі прырослыя зубком або каротка зыходныя, тоўстыя, рэдкія, белыя, потым вохрана-жаўтлявыя. Ножка 2–4×1,5–2 см, цыліндрычная, цвёрдая, суцэльная, белая, вельмі тонка- і кароткааксаміцістая, з узростам з далікатным вохрыстым адценнем. Зярліцы 7–10×6–8 мкм — **Малачай-грузд машастовы** (с. 182).

25(22). Край шапачкі густа-валасіста-апушаны 26

— Край шапачкі тонкааксаміцісты або голы 28

26(25). Пладовае цела цёмнаафарбаванае, амаль чорнае. Шапачка 5–25 см у дыяметры, пляскатаўвагнутая або шырокалейкаватая, з закручаным уніз валасістым краем, слізістая, клейкая, зеленяваці алівава-рудая, са слабапрыкметнымі канцэнтрычнымі зонамі. Мякаць бялявая, на зломе рудзее, едкая. Малочны сок багаты, белы або вадзяністы, едкі. Пласткі зыходныя, бялявыя, з узростам і пры націсканні брудна-рудыя. Ножка 4–8×1–2,5 см, роўная, суцэльная, слізістая, аднаго колеру з шапачкай, але святлейшая, часта з увагнутымі плямамі. Зярліцы 7–8×6–7 мкм, амаль куляватыя, дробнабародаўкавыя, светла-крэмавыя — **Малачай-грузд чорны** (с. 184).

— Пладовыя целы белыя або інакш афарбаваныя, але не алівава-чорныя 27

27(26). Шапачка 5–20 см у дыяметры, пукатая, пасля шырокалейкаватая, з падагнутым уніз краем, вельмі слізістая, слізкая, белая або крыху жаўтлявая, з празрыстымі слабапрыкметнымі зонамі. Мякаць белая, едкая, на паветры жаўцее. Малочны сок на паветры становіцца серна-жоўты. Пласткі зыходныя, густыя, вузкія, белыя, потым з вохрыстым адценнем. Ножка 4–7×1,5–3 см, цыліндрычная, пустая, белая, з рэльефнымі рудзявымі плямамі. Зярліцы 8–9×6–7 мкм, шырокаавальныя, сеткава-бародаўкавыя, слаба жаўтлявыя — **Малачай-грузд узняты** (с. 183).

— Шапачка 5–20 см у дыяметры, пляскатаўвагнутая або шырокалейкаватая, з апушчаным валасістым краем, слізістая, клейкая, брудна-жоўтая, з больш цёмнымі канцэнтрычнымі зонамі. Мякаць белая, едкая, пры націсканні і з узростам жаўтлявая. Малочны сок на зломе і на паветры серна-жоўты. Пласткі зыходныя, густыя, тонкія, эластычныя, белыя або крэмавыя, пры націсканні бруднаржавыя. Ножка 3–6×1,5–3,5 см, цыліндрычная, часам да асновы

раўнамерна звужаная, пустая, жаўтлявая, з рэльефнымі рудзявымі плямамі. Зярліцы 7–9×6–7 мкм, амаль куляватыя, светлавохраныя, дробнабародаўкавыя — **Малачай-грузд ямкавы** (с. 184).

28(25). Шапачка 5–18 см у дыяметры, пукатая, пасля шырокалейкаватая або ўвагнутая, з хвалістым тонкім апушчаным гладкім краем, жаўтлява-рудзявая, з аранжавым або вохраным адценнем, гладкая, слізістая, з невыразнымі больш цёмнымі зонамі. Мякаць белая, потым жаўтлявая або крэмавая, на зломе рудзявая, едкая. Малочны сок вадзяністы, едкі. Пласткі зыходныя, вузкія, тонкія, ружавата-жаўтлявыя, пазней вохрыста-рудзявыя. Ножка 3–6×1,5–2 см, цыліндрычная, роўная або да асновы звужаная, пустая, цвёрдая, бялява-крэмавая, з рудзявымі ўвагнутымі плямамі. Зярліцы 8–10×5–6 мкм, шырокаавальныя, густабародаўкавыя, бякла-вохраныя — **Малачай-грузд дубовы** (с. 182).

— Шапачка 6–10 см у дыяметры, пукатая, потым шырокалейкаватая, з кароткаапушаным, загнутым або закручаным уніз краем, слізістая, спачатку тонкаапушаная, пазней гладкая, белая, з размытымі ружова-чырванявымі або лілёвымі плямамі і шэравадзяністымі невыразнымі канцэнтрычнымі зонамі. Мякаць бялявая, пры выспяванні з крэмава-ружовым адценнем, горкая, едкая. Малочны сок белы, едкі. Пласткі прырослыя або каротка зыходныя, густыя, тонкія і шырокія, белыя, пазней крэмава-ружаватыя або з аранжавым адценнем. Ножка 3–5×1,5–3 см, цыліндрычная, цвёрдая, бялявая, з ружавата-лілаватымі плямамі. Зярліцы 6×7 мкм, куляватыя, тупабародаўкавыя, жаўтлява-крэмавыя — **Малачай-грузд асінавы** (с. 181).

29(21). Край шапачкі валасіста-апушаны 30

— Край шапачкі голы, камякавата-апушаны або лусковы, але не валасісты 31

30(29). Шапачка 4–12 см у дыяметры, пукатая, пазней шырокалейкаватая, з закручаным уніз краем, крыху клейкая, з больш цёмнымі канцэнтрычнымі зонамі, чырвона-ружовая, пры выспяванні часта святлее. Мякаць крэмавая, шчыльная, едкая. Малочны сок шчодры, белы, вельмі едкі. Пласткі прырослыя або слабазыходныя, жаўтлява-ружовыя, крэмавыя. Ножка 6–9×1–2 см, цыліндрычная, пустая, гладкая, часам да асновы раўнамерна звужаная, чырванява-ружовая, святлейшая за шапачку. Зярліцы 9–10×6–7 мкм, шырокаавальныя, дзідкавыя, бякла-крэмавыя, амаль бясколерныя — **Ваўнянка**, м а л а ч а й м о т а ш н ы (с. 136).

— Шапачка 4–6 см у дыяметры, пукатая або шырокалейкаватая ці ўвагнутая, з закручаным уніз краем, сухая або слабаклейкая, белая, часта з крэмавым адценнем, без зон. Мякаць белая, едкая.

Малочны сок белы, таксама едкі. Пласткі прыраслыя, вузкія, белыя або крэмавыя. Ножка 2–4×1–1,5 см, цыліндрычная, пустая, гладкая, белая ці ружаватая, часта з рудзява-вохрыстымі плямамі. Зярліцы 6–8×5–6 мкм, амаль куляватыя, светла-крэмавыя, дробнадзідкавыя — **Малачай пухнаты** (с. 180).

31(29). Шапачка белая або вельмі светлаафарбаваная, палевая 32

— Шапачка інтэнсіўна афарбаваная 33

32(31). Шапачка 4–8 см у дыяметры, пукатая, пазней шыракалейкаватая, ўвагнутая, з тупым, спачатку тонкаапушаным, пазней гладкім краем, гладкая, слізістая, пры падсыханні бліскучая, жаўтлява-рудзявая або жаўтлява-бялявая, вельмі рэдка з невыразнымі вадзяністымі зонамі. Мякаць белая, з мяккім смакам. Малочны сок вадзяніста-белы, таксама мяккі. Пласткі зыходныя, вілавата-разгалінаваныя, белыя або з крэмавым адценнем, пры націсканні алівава-вохрыстыя. Ножка 3–6×1–2,5 см, цыліндрычная, да асновы часта звужаная, пустая, бялявая, падоўжана-маршчкаватая. Зярліцы 8–10×5–7 мкм, шыракаавальныя, тупабародаўкавыя, блякла-жаўтлявыя — **Малачай белы** (с. 178).

— Шапачка 4–10 см у дыяметры, пукатая, пазней увагнута-лейкаватая, з закручаным уніз, потым апушчаным краем, гладкая, слізістая, блякла-вохрыста-палевая, вельмі светлая. Мякаць бялявая, з крэмавым адценнем, саладкавая. Малочны сок белы, на паветры крыху жаўцее, мяккі. Пласткі прыраслыя або каротказыходныя, белыя, часам з жаўтлявымі плямамі, даспелыя з блякла-вохрыстым адценнем, пры націсканні з іржава-вохрыстымі плямамі. Ножка 3–6×1–2 см, цыліндрычная, пустая, гладкая, белая або жаўтлявая. Зярліцы 8–10×5–6 мкм, шыракаавальныя, тупабародаўкавыя, светла-крэмавыя — **Малачай бледны** (с. 178).

33(31). Млечны сок аранжавы. Шапачка 5–10 см у дыяметры, пуката-ўвагнутая, пазней шыракалейкаватая, з апушчаным, радзей простым краем, гладкая, слабаслізістая, аранжавая, з больш цёмнымі канцэнтрычнымі зонамі (у ельніках менш яркая, зелянявая). Мякаць аранжавая, с мяккім смалістым пахам і смакам. Малочны сок на зломе зелянее, потым рудзее. Пласткі зыходныя, густыя, аранжавыя, у месцах пашкоджання алівава-рудыя. Ножка 2–6×1–2 см, цыліндрычная, пустая, гладкая, аднаго колеру з шапачкай. Зярліцы 7–9×6–7 см, шыракаавальныя, тупабародаўкавыя, светла-вохраныя — **Рыжок** (с. 211).

— Малочны сок белы або вадзяніста-бялявы 34

34(33). Малочны сок на паветры становіцца лілёвым. Шапачка 3–10 см у дыяметры, пляскатапукатая, пазней лейкаватая, часта ўвагнутая, часам з гарбком, з тонкім хвалістым краем, слізістая, гладкая,

брудна-фіялетавая або ружова-шэрая, з больш цёмнымі плямамі, а то і з невыразнымі зонамі. Мякаць белая ці жаўтлявая, едкая. Малочны сок горка-едкі. Пласткі прырослыя, пазней каротка зыходныя, густыя, белыя, потым жаўтлявыя, пры пашкоджанні шчодра выдзяляюць сок, ад якога становяцца плямістымі, брудна-фіялетавымі. Ножка 4–7×1–2 см, цыліндрычная, пустая, гладкая, слабаслізістая, белая або жаўтлявая, з фіялетавым адценнем, падоўжана-маршчкаватая. Зярліцы 9–10×7–8 мкм, шырокаавальныя, барадаўкавыя, жаўтлявыя — **Малачай мокры** (с. 179).

— Колер малочнага соку змяняецца іншым спосабам або застаецца нязменным 35

35(34). Малочны сок на паветры павольна становіцца зелянява-жоўтым, шэрым або алівава-шэрым 36

— Малочны сок на паветры ружавее, рудзее або не мяняе колеру 37

36(35). Шапачка 6–12 см у дыяметры, брудна-шэрая, з вохрыста-жоўтым ці фіялетавым адценнем, часам з вадзяністымі плямамі, пры націсканні рудзее. Мякаць тоўстая, бялявая, перад пасяваннем жаўцее, пад кутыкулай з фіялетава-шэрым адценнем, гаркавая. Малочны сок белы, на зломе зелянява-жоўты, едкі. Пласткі прырослыя або зыходныя, тонкія, густыя, каля ножкі вілаватыя, бялявыя, пры выспяванні вохрыстыя, с алівава-іржавымі плямамі ў месцах выдзялення соку. Ножка 4–8×1–2 см, цыліндрычная, да асновы часта раўнамерна пашыраная, пустая, падоўжана-баразёнкавая, аднаго колеру з шапачкай, слізістая. Зярліцы 8–10×7–8 мкм, амаль куляватыя, грубабарадаўкавыя, жаўтлявыя — **Малачай звычайны** (с. 179).

— Шапачка 3–6 см у дыяметры, пляскатаўвагнутая, пазней шыроkaлейкаватая, з прытупленым або вострым гарбком, гладкая, слабаслізістая ці сухая, часам з дробнабугрыстай або маршчкаватай паверхняй, шэра-рудая, з фіялетавым ці чырванявым адценнем, пры выспяванні святлее, асабліва па краі. Мякаць бялявая, тонкая. Малочны сок белы, едкі, на зломе становіцца шэры (як і мякаць). Пласткі зыходныя або прырослыя, вузкія, густыя, белыя або жаўтлява-крэмавыя, на разрэзе з шэра-алівавым адценнем. Ножка 3–7×1–1,5 см, цыліндрычная, пустая.гладкая, бялявая, пазней з адценнем шапачкі. Зярліцы 8–9×6–7 мкм, шырокаавальныя, светла-крэмавыя — **Малачай звялы** (с. 179).

37(35). Малочны сок на зломе ружавее або рудзее 38

— Малочны сок на зломе колеру не змяняе 39

38(37). Малочны сок рудзее. Шапачка 3–12 см, пукатая, пазней увагнутая або лейкаватая, з няроўным хвалістым, тоўстым, закручаным уніз

ці апушчаным краем, сухая, тонкааксаміцістая, часта шчылінаватая або маршчкаватая, чырвона-рудая, цагляна-чырвоная. Мякаць бялявая або жаўтлявая, на зломе рудзее, саладкавая ці прэсная, вельмі шчыльная і тоўстая. Малочны сок багаты, белы, саладкавы. Пласткі прырослыя, вузкія, тоўстыя, густыя, жаўтлявыя, потым вохраныя, пры націсканні рудзеюць. Ножка 4–8×1–3 см, цыліндрычная, суцэльная, цвёрдая, аднаго колеру з шапачкай. Зярліцы 8–12×7–10 мкм, шырокаавальныя, бясколерныя, бародаўкавыя — **Малачай найлепшы** (с. 180).

— Малочны сок ружавее. Шапачка 3–8 см у дыяметры, спачатку канічна-пукатая, пазней пляскатараспасцёртая, у цэнтры ўвагнутая і з гарбком, з апушчаным няроўна загнутым краем, радыяльна-маршчкаватая, тонкааксаміцістая, чорна-рудая. Мякаць тонкая, белая, на зломе ружавее, з мяккім смакам. Малочны сок белы або вадзяністы, на зломе крэмава-ружовы, з мяккім або слабагаркавым смакам. Пласткі прырослыя, потым зыходныя, белыя, пры націсканні вохрыста-ружовыя, густыя, тонкія. Ножка 5–10×0,5–1 см, цыліндрычная, суцэльная, аднаго колеру з шапачкай, каля пласткоў падоўжана-рубчастая. Зярліцы 9–11×8–9 мкм, амаль куляватыя, бародаўкавыя, жаўтлявыя — **Малачай драўнінавы** (с. 179).

39(37). На шапачцы ёсць больш або менш выразныя канцэнтрычныя зоны цёмнага колеру 40

— Шапачка без больш цёмных зонаў 42

40(39). Малочны сок вельмі едкі. Шапачка 5–10 см у дыяметры, пукатая або шыракалейкаватая, з хваліста-звілістым апушчаным краем, слабаслізістая, гладкая, руда-фіялетава-шэрая, з невыразнымі канцэнтрычнымі зонамі. Мякаць белая, шчыльная, пад скуркай з яе адценнем, едкая. Малочны сок багаты, белы, едкі. Пласткі прырослыя, рэдкія, тоўстыя, з перамычкамі, жаўтлявыя, пазней з крэмавым адценнем. Ножка 3–5×1,5–2 см, цыліндрычная, да асновы звычайна звужаная, часта эксцэнтрычная, суцэльная, падоўжана-рубчастая, бялявая або крыху рудзява-дымчастая. Зярліцы 7–8×6–7 мкм амаль куляватыя, бародаўкавыя, жаўтлявыя — **Малачай звілісты** (с. 179).

— Малочны сок мяккі або слабаедкі 41

41(40). Шапачка 3–5 см у дыяметры, пукатая, пазней лейкаватая, у цэнтры з вострым сасочкам, апушчаным, пушыста-камякаватаапушаным краем, спачатку слабаслізістая, потым часта дробналусковая, шэра-карычневая, з лілёвым або ружова-жоўтым адценнем, з невыразнымі больш цёмнымі канцэнтрычнымі зонамі. Мякаць бялявая, пазней чырванява-рудзявая, з моцным прыемным пахам, тонкая. Малочны сок вадзяніста-белы,

саладкавы, у спелых грыбоў крыху едкі. Пласткі прырослыя зубком, вузкія, густыя, светла-вохраныя, потым чырванява-рудзявыя. Ножка 2–5×0,3–1 см, цыліндрычная, бялявая, з крэмавым адценнем, з узростам жаўцее, тонкая, пры выспяванні пустая. Зярліцы 7–8×5–7 мкм, шырокаавальныя, дробна-бародаўкавыя, жаўтлявыя — **Малачай водарны** (с. 178).

— Шапачка 3–8 см у дыяметры, пукатая, пазней лейкаватая ці ўвагнутая, з тонкім хвалістым краем, крыху слізістая, потым сухая, гладкая, з невыразнымі зонамі, рудзява-чырванявая. Мякаць светла-чырванява-рудзявая, з мяккім або ледзь гаркавым смакам, тонкая, эластычная, без асаблівага паху. Малочны сок жаўтлявы, з прэсным смакам, потым крыху едкі, асабліва ў пластках. Пласткі прырослыя або кароткazыходныя, чырванява-шэрыя, карычнева-чырванявыя, вузкія, густыя, пры выспяванні са светлым парашком зерля. Ножка 3–5×0,5–1 см, цыліндрычная, суцэльная, гладкая, уверсе светла-чырванява-рудзявая, ля асновы і пры націсканні чырвона-рудая. Зярліцы 7–8×6–7 мкм, карот-кадзідкавыя, жаўтлявыя — **Малачай нейтральны** (с. 180).

42(39). Малочны сок вельмі едкі. Шапачка 3–8 см у дыяметры, пляска-тапукатая, пры выспяванні шыроkaлейкаватая, часта ў цэнтры ўвагнутая, с сасочкам, гладкая, сухая, цёмна-чырвона-рудая. Мякаць тонкая, палевая, едкая, без асаблівага паху. Малочны сок белы, багаты. Пласткі прырослыя, потым каротка зыходныя, вузкія, жаўтлявыя, пасля выспявання чырванява-рудзявыя. Ножка 3–10×0,5–1,6 см, цыліндрычная, суцэльная, пазней пустая, палева-рудзявая, з адценнем шапачкі. Зярліцы 8–9×6–7 мкм, шырокаавальныя, бясколерныя, бародаўкава-дзідкавыя — **Малачай рыжы** (с. 180).

— Малочны сок з мяккім смакам 43

43(42). Мякаць (асабліва ў высушаных грыбоў) са своеасаблівым моцным баркуновым пахам, які нагадвае кумарын 44

— Мякаць без асаблівага паху 45

44(43). Шапачка 5–12 см у дыяметры, спачатку пукатая, потым увагнута-лейкаватая, з тонкім, часта звілістым або рассечаным краем, сухая, дробналусковая, у цэнтры зярніста-камякаватая, скурана-шэрая, ружова-вохрыста-шэрая. Мякаць слаба-жаўтлявая ці ружавата-палевая, з прэсным смакам. Малочны сок вадзяніста-белы, таксама прэсны. Пласткі зыходныя, тонкія, густыя, крэмавыя, потым вохрыстыя. Ножка 5–9×1–2 см, цыліндрычная, пры выспяванні звычайна пустая, аднаго колеру з шапачкай, але святлейшая, толькі ўнізе больш цёмная. Зярліцы 6–9×5–6 мкм, амаль куляватыя, дробнабародаўкавыя, з крэмавым адценнем — **Малачай шэра-ружовы** (с. 181).

— Шапачка 2–5 см у дыяметры, пукатая, пазней увагнута-лейкаватая, з сасочкам (зрэдку без яго), з тонкім апушчаным, часта паласата-бугрыстым краем, гладкая, чырвона-рудая. Мякаць тонкая, чырванява-рудзявая, прэсная. Малочны сок вадзяніста-бялявы, багаты, прэсны або крыху гаркавы. Пласткі прырослыя, каля ножкі разгалінаваныя, чырванява-рудзявыя, з часам чырвона-рудыя, густыя, тонкія. Ножка 3–5×0,5–1 см, цыліндрычная, суцэльная, перад выспяваннем часам пустая, чырванява-рудзявая. Зярліцы 7–8×6–7 мкм, амаль куляватыя, доўгадзідкавыя, жаўтлявыя — **Малачай баркуновы** (с. 178).

45(43). Шапачка пераважна аранжавая, 3–8 см у дыяметры, пукатая, потым увагнутая, у цэнтры з гарбком, з тупым звілістым, часта загнутым уніз краем, аранжава-вохрыстая, яркая, сухая. Мякаць тонкая, бялявая, пад скуркай блякла-аранжавая, с мяккім смакам. Малочны сок белы або вадзяністы, з мяккім або спачатку крыху пякучым смакам. Пласткі прырослыя або каротка зыходныя, вузкія, густыя, бялёса-крэмавыя, пазней вохрана-аранжавыя, нярэдка з іржава-рудзявымі плямамі. Ножка 3–6×0,5–1,5 см, цыліндрычная, пустая, гладкая, аранжавая. Зярліцы 7–9×6–7 мкм, амаль куляватыя, светла-вохраныя, барадаўкавыя — **Малачай прэсны** (с. 180).

— Шапачка чырванява-рудая 46

46(45). Шапачка 3–7 см у дыяметры, пляскатапукатая, потым увагнутая, з вострым сасочкам, сухая, цагляна-чырвона-рудая, з узростам становіцца больш светлай. Мякаць чырванява-рудзявая, саладкавая або ледзь горкая. Малочны сок бялявы, вадзяністы, саладкавы або гаркавы. Пласткі зыходныя, вузкія, густыя, бялявыя, пазней чырванява-рудзявыя. Ножка 3–6×0,5–1 см, цыліндрычная, суцэльная, пазней пустая, падоўжана-рубчастая, уверсе з бялявым налётам, вохраная, ля асновы карычнева-рудая. Зярліцы 7–9×6–7 мкм, шырокаавальныя, барадаўкавыя, жаўтлявыя — **Малачай саладкавы** (с. 181).

— Шапачка 3–5 см у дыяметры, лейкавата-ўвагнутая, з тонкім звілістым краем, гладкая, сухая, пурпурова-рудая. Мякаць тонкая, жаўтлява-рудзявая, з мяккім ці слабагаркавым смакам. Малочны сок бялява-вадзяністы, няедкі, часам злёгку пякучы. Пласткі прырослыя або каротка зыходныя, жоўта-вохраныя, са светлым парашком зерля ў спеласці. Ножка 3–7×0,5–1 см, цыліндрычная, пустая, гнуткая, спачатку жаўтлява-рудзявая, пазней чырвона-рудая. Зярліцы 7–9×6–7 мкм, шырокаавальныя, барадаўкавыя, жаўтлявыя — **Малачай сыроваткавы** (с. 181).

Гастэраміцэты
(ключ 7)

1. Пладовыя целы падземныя, клубняватыя; перыдый зрослы з глебай. Камеры ў глебе звілістыя, высцеленыя гіменіем — парадак **Гіменагастральныя,** сям'я **Землеарэшкавыя.** Пладовае цела да 4–5 см у дыяметры, шчыльнамясістае, звонку брудна-жоўта-рудае, густа ўкрытае моцнымі разгалінаванымі чорна-рудымі цяжамі. Глеба спачатку белая, з узростам чорна-алівавая. Камеры з аслізлымі сценкамі. Зярліцы 6–8×2–3 мкм, эліпсоідныя, гладкія, бясколерныя. У глебе ў хваёвых лясах — **Каранёвец жаўтлявы** (с. 169).

— Пладовыя целы наземныя 2

2(1). Пладовыя целы клубняватыя або куляватыя, сядзячыя. Перыдый шчыльны, двухслаёвы. Экзаперыдый пры выспяванні разрываецца і знікае, эндаперыдый адкрываецца шырокай адтулінай; з глебай ён не зрастаецца. Глеба шчыльная, з узростам парошыстая — парадак **Склерадэрматальныя,** сям'я **Цвёрдаскуравыя.** Пладовае цела да 5–6 см у дыяметры, куляватае ці сплясканае, ля асновы ледзь складкаватае, з тонкімі цяжамі грыбніцы. Перыдый шчыльны, сухі, спачатку брудна-белы, з узростам жоўта- або аранжава-руды, шчылінавата-лусковы або гладкі, разрываецца на кавалачкі няправільнай формы. Глеба шчыльная, белая, перад выспяваннем цямнее да пурпурова- або фіялетава-чорнай, з белымі звілістымі жылкамі, парошыстая. Зярліцы 7–15 мкм, куляватыя, бародаўкава-дзідкавыя, чорна- ці пурпурова-рудыя. У ліставых лясах — **Цвёрдаскур звычайны** (с. 226).

— Прыкметы пладовых цел іншыя 3

3(2). Пладовыя целы пры выспяванні куляватыя, груша- ці мешкавата-выцягнутыя, зоркападобныя. Глеба мяккамясістая, як паспее — парошыстая — парадак **Пархавікальныя** 4

— Пладовыя целы ў спеласці з іншымі прыкметамі 10

4(3). Спелыя пладовыя целы мяккамясістыя, з адтулінай для выдзялення зерля. Капіліцый добра развіты, больш або менш разгалінаваны — сям'я **Пархавіковыя** 5

— Спелыя пладовыя целы зоркападобныя — сям'я **Землязоркавыя.** Пладовае цела спачатку куляватае, да 4 см у дыяметры, на верхавінцы крыху выцягнутае. Экзаперыдый трывалы, двухслаёвы, звонку крыху клейкі, брудна-бялявы, з ростам грыба разрываецца накшталт зоркі на 6–8 промневатых лопасцей, спачатку прыўзнятых, потым падагнутых; лопасці абапіраюцца аб глебу. Яны цвёрдыя, у сярэдзіне ружавата-рудзявыя, гладкія,

звонку брудна-бялявыя, з прыліплай глебай. Унутраная частка пладовага цела куляватая, сядзячая, укрытая тонкім сухлявым шэра-рудзявым эндаперыдыем, на вяршыні якога пры выспяванні адкрываецца махрыстая адтуліна. Глеба спачатку мяккая, рыхлаватая, карычневая, у спеласці парошыстая. Зярліцы 3–5 мкм, куляватыя, дзідкавыя або барадаўкавыя, карычнева-рудыя — **Землязорка рудзявая** (с. 164).

5(4). Пладовае цела да 5 см у дыяметры, куляватае, часам крыху сплясканае, з двухслаёвым перыдыем. Экзаперыдый гладкі, спачатку белы, з узростам знікаючы. Эндаперыдый шэра-руды, тонкаскурысты, з адтулінай. Глеба мяккамясістая, белая, з прыемным пахам і смакам, пасля выспявання ператвараецца ў пурпурова-карычневы парашок. Ніткі капіліцыю карычневатыя, таўстасценныя, разгалінаваныя. Зярліцы 4–6 мкм, куляватыя або шырокаяйкаватыя, спелыя барадаўкавыя, карычнева-рудзявыя. На палях, лугах сярод травы — **Порхаўка цёмна-шэрая** (с. 202).

— Прыкметы пладовых цел іншыя 6

6(5). Экзаперыдый дзідкавы або зярніста-барадаўкавы 7

— Экзаперыдый гладкі 8

7(6). Пладовае цела 3–8 см вышынёй, да 3–5 см у дыяметры, унізе звужанае да 1–2 см, сядзячае, галоўкавае або грушаватае, на вяршынцы з гарбком. Ніжняя частка («фальшывая ножка») звужаная, са складкамі і ўвагнутасцямі, утвораная стэрыльнай губкаватай бялявай тканкай. Экзаперыдый з дзідкаў (шыпікаў) або барадавачак, якія лёгка абломваюцца, пакідаючы тонкі сеткавы малюнак. Эндаперыдый спачатку белы, потым рудзявы, у верхняй частцы з адтулінай для выдзялення зерля. Глеба белая, далікатная, з мяккім смакам і слабым рэдзькавым пахам, як паспее — парошыстая, пыліць жоўта-алівава-рудзявым парашком зерля. Зярліцы 3–4 мкм, куляватыя, дробнабарадаўкавыя, рудзявыя — **Пархавік перлавы** (с. 201).

— Пладовае цела 2–4 см вышынёй, уверсе 2–3 см, унізе да 1,5 см у дыяметры, спачатку сядзячае, яйкаватае, потым ігрушаватае, з кароткай губкаватай «фальшывай ножкай», падобнай да неглыбокага кубачка. Экзаперыдый зярністы або тупаігольчасты, бялявы, пазней рудзява-карычневы; эндаперыдый перапонкавы, тонкі, але шчыльны, руды, пасля выспявання з адтулінай на верхавінцы. Глеба мяккая, белая, з непрыемнымі пахам і смакам, як паспее — парошыстая, руда-алівавая. Зярліцы 3–5 мкм, куляватыя, каштанава-карычневыя, гладкія, з порай прарастання — **Пархавік-дуля** (с. 200).

8(6). Ніткі капіліцыю шырокія, з тоўстай абалонкай, з завостранымі шыпамі — сям'я **Зорачнікавыя.** Пладовае цела да 20 см у

дыяметры, куляватае, ля асновы з цяжамі міцэлію. Перыдый двухслаёвы, звонку тонкі, бялявы або брудна- ці шэра-рудзявы, у спеласці разбураецца і адпадае кавалкамі. Эндаперыдый спачатку тоўсты, мяккі, пазней тонкі, скурысты, карычнева-рудзявы, перад выспяваннем разрываецца на лопасці. Глеба спачатку бялявая, мяккая, потым алівава-жоўта-рудая, парошыстая. Зярліцы 7–12 мкм, куляватыя, барадаўкавыя, жоўта-рудыя — **Зорачнік скурысты** (с. 165).

— Ніткі капіліцыю без шыпоў 9

9(8). Пладовае цела да 15–16 см вышынёй і ў дыяметры (унізе, у звужанай частцы, 4–5 см шырынёй), шырокабулаўнае або выцягнута-мешкаватае, сядзячае. Экзаперыдый спачатку белы, гладкі, потым брудна-рудзявы, крыху бугрысты, пасля выспявання знікае. Эндаперыдый тонкі, шчыльнаскурысты, у верхняй частцы у спеласці таксама разбураецца. Глеба ў маладых грыбоў мяккая, белая, з прыемным грыбным пахам, мяккім смакам, з узростам алівава-рудзявая, выпадае з пладовага цела; ад яго застаецца толькі ніжняя кубкаватая частка (стэрыльная). Зярліцы 3–5 мкм, амаль куляватыя, гладкія, каштанава-карычневыя — **Галавач мешкаваты** (с. 152).

— Пладовае цела да 50–60 см у дыяметры і ў вышыню, сплясканакуляватае, сядзячае, ля асновы крыху звужанае, складкаватае, са слаба развітай стэрыльнай тканкай і караняватым цяжам. Экзаперыдый тонкі, белы, пазней рудзее, перад выспяваннем застаецца толькі ля асновы. Эндаперыдый тоўсты, мяккі, белы або руды, крохкі, адпадае кавалкамі. Глеба мяккая, губкаватая, белая, з прыемнымі пахам і смакам, пасля выспявання пыліць парашком зерля, алівава-рудая. Капіліцый таўстасценны, з перагародкамі. Зярліцы 3,5–6 мкм, куляватыя, гладкія або шурпатыя, руда-карычневыя — **Галавач вялізны** (с. 152).

10(3). Спелыя пладовыя целы гнездаватыя — сям'я **Гняздоўкавыя.** Пладовае цела да 1,5 см вышынёй, да 1 см шырынёй (у верхняй частцы), сядзячае, спачатку яйкаватае, уверсе крыху сплясканае, укрытае бялявай перапонкавай абалонкай (эпіфрагмай), пазней кубкавата-выцягнутае. Экзаперыдый валасіста-шарсцісты, карычнева-руды. Эндаперыдый свінцова-шэры, бліскучы, дробнабаразёнкавы. Перыдыёлы 0,2 см у дыяметры, таўстаскурыя, прымацаваныя да перыдыя цяжамі, спачатку куляватыя, пазней крыху вуглаватыя, з узростам становяцца больш светлымі. Зярліцы 17–19×8–9 мкм, эліпсоідныя, гладкія, бясколерныя — **Кілішак шліхаваны** (с. 170).

— Пладовыя целы спачатку яйкаватыя, падземныя, у спеласці маюць выгляд кароткай шапачкі на доўгай ножцы, наземныя — сям'я

Смярдзюхавыя. Пладовае цела спачатку да 7–8 см вышынёй, 5–6 см у дыяметры, яйкаватае, з доўгім караняватым прыдаткам ля асновы, брудна-бялявае. Перыдый трохслаёвы: экза- і эндаперыдый шчыльнаперапонкавыя, тоўстыя, паміж імі ёсць студзяністы або шчыльнаслізісты слой з глебы («земляное масла»). З ростам грыба перыдый разрываецца на 2–3 лопасці, якія зберагаюцца на аснове ножкі (рэцэптакула) у выглядзе мешкаватай разарванай похвы. Рэцэптакул 10–12 см вышынёй, 3–4 см у дыяметры, верацяновы, губкаваты, шчыльны, белы, на вяршыні з кароткай шапачкай, падобнай да смаржка. Шапачка да 3–4 см вышынёй, уверсе прырослая да рэцэптакула колцаватым патаўшчэннем, сеткава-ячэйкавая, укрытая «земляным маслам» — слізістай алівавай глебай з рэзкім пахам падлы. Зярліцы ў глебе 3–5×1–2 мкм, выцягнута-эліпсоідныя, гладкія, бясколерныя, у парашку жаўтлявыя — **Смярдзюх звычайны** (с. 216).



Агульны спіс вышэйшых грыбоў Беларусі

1. **Апе́нька во́сеньская*** — *Armillariella mellea* (Fr.) P. Karst.; опенок осенний (сям. Радоўкавыя).

Брэсцкая вобл.: *апе́нька* (Баранавіцкі, Брэсцкі, Бярозаўскі, Ганцавіцкі, Жабінкаўскі, Івацэвіцкі, Камянецкі, Кобрынскі, Лунінецкі, Ляхавіцкі, Маларыцкі, Пінскі, Столінскі р-ны), *пе́нька* (Драгічынскі р-н), *апенёк (опэнёк)* (Бярозаўскі, Драгічынскі, Іванаўскі, Івацэвіцкі, Камянецкі, Лунінецкі, Пінскі, Пружанскі, Столінскі р-ны), *пе́нек, пе́нёк, апе́но́к (пэ*[а]*н'кы*[ы]*, впэ*[а]*н'ок, упе́нок)* (Драгічынскі р-н), *апе́нечка* (па Гарыні — Ходаковский, пачатак XIX ст.), *бярозава апе́нька* (Іванаўскі р-н), *падапе́нька, падпе́нька* (Столінскі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *апе́нька* (Глыбоцкі, Докшыцкі, Дубровенскі, Лёзненскі, Пастаўскі, Расонскі, Сенненскі, Талачынскі, Чашніцкі р-ны), *апе́нька, апе́нкі* мн. лік (Аршанскі, Браслаўскі, Верхнядзвінскі, Віцебскі, Гарадоцкі, Глыбоцкі, Докшыцкі, Дубровенскі, Лепельскі, Лёзненскі, Мёрскі, Полацкі, Пастаўскі, Сенненскі, Талачынскі, Ушацкі, Чашніцкі, Шумілінскі р-ны), *апе́нка* (Мёрскі, Полацкі, Сенненскі р-ны), *асе́нская апе́нка* (Браслаўскі р-н), *апяно́к, апянёк* (Пастаўскі р-н), *апе́нак, апёнак* (Сенненскі р-н), *пяну́шка* (Віцебшчына — Нікіфароўскі, 1895). ***Гомельская вобл.***: *апе́нька* (Буда-Кашалёўскі, Веткаўскі, Гомельскі, Добрушскі, Ельскі, Жлобінскі, Жыткавіцкі, Калінкавіцкі, Кармянскі, Лельчыцкі, Лоеўскі, Мазырскі, Нараўлянскі, Рагачоўскі, Рэчыцкі (і Рэчыцкае Палессе — Pietkiewicz, 1928), Светлагорскі, Хвойніцкі, Чачэрскі р-ны), *апе́нік* (Акцябрскі, Брагінскі, Ельскі, Жыткавіцкі, Лельчыцкі, Петрыкаўскі, Рэчыцкі р-ны), *апе́нка* (Буда-Кашалёўскі, Калінкавіцкі, Кармянскі, Рагачоўскі, Чачэрскі р-ны; Усходняе Палессе — Moszycski, 1928), *пе́нька* (Гомельскі, Жыткавіцкі, Калінкавіцкі р-ны), *пе́начка* (Кармянскі р-н), *хіле́цкая апе́нька***, *падбяр*э́*знік* (Лельчыцкі р-н), *мядня́к*

---

* Тут і далей галоўны тэрмін вылучаны колерам; пасля яго даюцца разрадкай асноўныя сінонімы. У наменклатуру ўключаны традыцыйныя беларускія назвы, якія шырока ўжываюцца вусна і ў літаратурнай мове, што пэўным чынам адлюстроўваюць спецыфіку грыба. Для відаў, якія не знайшлі адлюстравання ў народнай наменклатуры, мы ўжылі транслітараванні з лацінскай, міжнароднай назвы з улікам мікалагічных крытэрыяў і моўных асаблівасцяў.

** Назва дадзена жыхарамі в. Бярэжцы Жыткавіцкага раёна, дзе апенек не ядуць, лічачы іх не атрутнымі, але нястраўнымі, каб звярнуць увагу, што апенькі ў суседняй в. Хільчыцы Жыткавіцкага раёна ўжываюць у ежу.

— старое пладовае цела ўжо без колца (абалонкі) на корані (Калінкавіцкі р-н). ***Гродзенская вобл.:*** *апенька* (Астравецкі, Бераставіцкі, Ваўкавыскі, Воранаўскі, Гродзенскі, Дзятлаўскі, Іўеўскі, Карэліцкі, Лідскі, Мастоўскі, Навагрудскі, Свіслацкі, Слонімскі, Шчучынскі р-ны), *апенка* (Астравецкі, Бераставіцкі, Гродзенскі, Зэльвенскі, Мастоўскі, Слонімскі, Шчучынскі р-ны), *апёнка* (Карэліцкі р-н), *апе́нак* (Гродзенскі, Свіслацкі р-н; Белавежская пушча — Крестоновский, 1876), *падапе́нка, пашанцэ́йка* (Гродзенскі р-н), *карчавік* (Свіслацкі р-н), *лугавік* (Навагрудскі р-н: «у лугавікоў чорна-сівыя каўпакі»). ***Мінская вобл.:*** *апенька* (Барысаўскі, Бярэзінскі, Валожынскі, Вілейскі, Дзяржынскі, Капыльскі, Крупскі, Лагойскі, Маладзечанскі, Мінскі, Нясвіжскі, Пухавіцкі, Салігорскі, Слуцкі, Старадарожскі, Стаўбцоўскі, Уздзенскі, Чэрвеньскі р-ны), *бярозавая апенька* (Нясвіжскі, Салігорскі, Старадарожскі р-ны), *альховая апенька* (Салігорскі р-н), — *апе́начка* (Бярэзінскі р-н), *апёнка, апёнька* (Смалявіцкі р-н — В. Ф. Купрэвіч, 1930), *апёнка* (Барысаўскі, Дзяржынскі, Крупскі, Лагойскі, Салігорскі, Слуцкі (і ў XVII—XVIII ст.— Мальдзіс, 1976), Уздзенскі р-ны), *апенка* (Вілейскі р-н); *апе́нечка* (Бярэзінскі, Стаўбцоўскі



Карта № 6. Назвы апе́нькі во́сеньскай і апенькі-вару́шкі летняй:
Апе́нька во́сеньская: 1 — апе́нка; 2 — апе́нька, пе́нька; 3 — апе́нёк; 4 — апе́нік; 5 — апяно́к; 6 — апе́нак. Апе́нька-вару́шка ле́тняя: 7 — вясня́нка; 8 — падаро́жнік; 9 — гавару́шка; 10 — вару́шка.

р-ны), *апенек* (Салігорскі, Слуцкі (і Архив РГО, 1873), Старадарожскі р-ны), *альхоўка* (Салігорскі р-н), *дубо́ва апенька* (Салігорскі, Старадарожскі), *поп'ята* мн. лік (Бярозаўскі р-н), *падапя́ты* (Лагойскі, Мінскі р-ны), *апенак* (Крупскі р-н). ***Магілёўская вобл.***: *апенька* (Бабруйскі, Быхаўскі, Бялыніцкі, Глускі, Кіраўскі, Клімавіцкі, Клічаўскі, Краснапольскі, Крычаўскі, Магілёўскі, Мсціслаўскі, Слаўгарадскі, Хоцімскі, Чавускі, Чэрыкаўскі, Шклоўскі р-ны), пенька (Краснапольскі, Слаўгарадскі, Хоцімскі р-ны), *апенка* (Бабруйскі, Быхаўскі (і паводле Баракалабаўскага летапісу, 1604 г. — іх елі), Бялыніцкі, Горацкі, Касцюковіцкі, Клімавіцкі, Краснапольскі, Круглянскі, Магілёўская губ., 882 — Чоловский), *апёнка* (Бабруйскі, Касцюковіцкі, Клімавіцкі, Краснапольскі, Крычаўскі, Магілёўскі, Хоцімскі, Чэрыкаўскі р-ны; і раней, паводле Мейера, 1786 — але тады іх тут не елі), *апенак* (Быхаўскі, Касцюковіцкі, Крычаўскі, Магілёўскі, Слаўгарадскі р-ны), *апянок, апянёнак, апянчо́нак, апянчо́накак, апенька* м. р. (Слаўгарадскі р-н), *апе́нік* (Глускі р-н). Апісана на с. 84. Мал. 101.

Расце ў розных лясах, парках, на лесасеках — на пнях і карэнні, часам на жывых маладых дрэўцах. Пладаносіць у жніўні — верасні (кастрычніку). Спажываецца свежая, марынаваная, салёная.

2. **Апе́нька-вару́шка ле́тняя** — *Kuehneromyces mutabilis* (Fr.) Sing. et Smith; опенок летний (сям. Перавяслаўкавыя).

Брэсцкая вобл.: *падапенька* (Столінскі р-н), *летняя падпенька, падпенька* (на Гарыні, пач. XIX ст.—Ходаковский, 1974), *весняны апенёк* (Драгічынскі р-н). ***Віцебская вобл.***: *вару́шка* (Сенненскі, Талачынскі р-ны), *жытнік, каласавік, жнівавэ́й апенак, жытні апенак, жытнікі апенькі, апенькі-жытнікі, жыцвік* (Сенненскі р-н), *гавару́шка* (Віцебскі, Лёзненскі р-ны), *вясенні, вясенні апенак* (Браслаўскі р-н). ***Гомельская вобл.***: *гавару́шка* (Буда-Кашалёўскі, Веткаўскі, Лоеўскі р-ны), *вяснянка* (Буда-Кашалёўскі р-н), *апенька* (Рэчыцкі р-н), *апенька* (Рэчыцкі пав.— Pietkewicz, 1928). ***Гродзенская вобл.***: *падапенка* (Гродзенскі р-н), *бярозавая апенька* (Астравецкі р-н), *гавару́шка* (Дзятлаўскі р-н). ***Мінская вобл.***: *апенька вадкая* (Смалявіцкі р-н — Купрэвіч, 1930), *вяру́шачка, яру́шка* (Маладзечанскі р-н), *авару́шка* (Мінскі р-н), *гавару́шка* (Крупскі р-н), *падапяты* мн. лік (Вілейскі р-н). ***Магілёўская вобл.***: *варушка* (Быхаўскі, Дубровенскі, Слаўгарадскі р-ны і Быхаўскі пав.— Романов, 1912, с. 32; Магілёўшчына — Гарбацэвіч, 1927, с. 107), *авяру́шка* (Слаўгарадскі р-н), *гавару́шка* (Касцюковіцкі, Клімавіцкі, Мсціслаўскі, Слаўгарадскі р-ны; Магілёўшчына — Чоловский, 1882). Апісана на с. 104. Мал. 176.

Расце на бярозавых пнях і ламаччы. Пладаносіць у чэрвені — верасні. Спажываецца пасля адварвання, свежая.

3. **Белакапы́тнік вялі́зны*** — *Leucopaxillus giganteus* (Fr.) Sing.; лейкопаксил гигантский (сям. Радоўкавыя).

---

* Тут і далей памеры грыбоў на каляровых малюнках часцей паменшаныя; дакладныя памеры грыбоў даюцца ў вызначальніку пры апісанні відаў.

Брэсцкая вобл.: *воўчы грыб, паганы грыб, нічогі, дзікі, дзіч* (Камянецкі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *воўчы грыб* (Асіповіцкі р-н). Апісаны на с. 87. Мал. 113.

Расце ў іглiцавых і мяшаных лясах на глебе. Пладаносіць у жніўні — верасні. Спажываецца як папярэдні грыб, але без адвару (булёну).

4. **Белапавуці́навік цыбу́льны** — *Leucortinarius bulbiger* (Fr.) Sing.; белопаутинник луковичный (сям. Павуцінавыя).

Мінская вобл.: *во́ўчы грыб, благі грыб* (Валожынскі, Мінскі, Пухавіцкі р-ны). У многіх раёнах збіраюць пад назвай *таўсту́ха*. Апісаны на с. 108. Мал. 191.

Расце ў іглiцавых і мяшаных лясах. Пладаносіць у верасні — кастрычніку. Спажываецца як папярэдні грыб.

5. **Буйналуско́ўніца бе́лая** — *Macrolepiota excoriata* (Fr.) Mos.; гриб-зонтик белый (сям. Лускоўніцавыя).

Грыб-парасонік белы мясцовымі жыхарамі традыцыйна называецца *во́ўчы грыб, саба́чы, вужа́чы, жа́бечы, мышы́ны, вужо́ўка.* Апісаны на с. 96. Мал. 150.

Расце на палях, пашах, лясных ускрайках. Пладаносіць у ліпені — жніўні. Спажываецца пасля адварвання, без адвару (булёну).

6. **Буйналуско́ўніца раба́я,** к а п я л ю́х — *M. procera* (Fr.) Sing.; гриб-зонтик пестрый (сям. Лускоўніцавыя).

Брэсцкая вобл.: *варо́на* (Камянецкі р-н), *каўпа́к, капа́к, драфа́, дро́па, шарафаён* (Кобрынскі р-н), *каўпа́к, купа́к* (Драгічынскі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *ужа́чкі, вужо́вікі, вужа́чкі* мн. лік, *вужовы грыб* (адзначаюцца, як нястраўныя) (Гомельскі пав., Рэчыцкае Палессе — Moszycski, 1928, с. 25). ***Гродзенская вобл.:*** *капялюх* (Мастоўскі р-н), *варано́к, ча́пля* (Гродзенскі р-н), *фарысо́н* (Астравецкі р-н). ***Мінская вобл.:*** *панчо́ха, панчо́шка* (Уздзенскі р-н), *мухамо́р, пага́нка, шэрая мухамо́ра* (Смалявіцкі р-н — Купрэвіч,1930), *варо́на, капялюх, парасо́нік* (Стаўбцоўскі р-н — Сяржаніна). Апісана на с. 96. Мал. 149.

Расце ў розных лясах па палянах, ускрайках, на палях і пашах. Пладаносіць у ліпені — верасні. Спажываецца як папярэдні грыб.

7. **Валакня́нка бузо́ўніковая** — *Inocybe sambucina* (Fr.) Quél.; волоконница бузинная (сям. Павуцінавыя).

Гэты грыб мясцовымі жыхарамі традыцыйна называецца *воўчы, сабачы, жабечы, паганы грыб.* Апісана на с. 106. Мал. 184.

Расце ў хваёвых лясах. Пладаносіць у жніўні — верасні. Нястраўны грыб.

8. **Валакня́нка землепласткóвая** — *I. geophylla* (Fr.) Kumm.; волоконница земляная (сям. Павуцінавыя).

Валакнянка землепластковая мясцовымі жыхарамі традыцыйна называецца *воўчы, сабачы, жабечы, паганы грыб.* Апісана на с. 107. Мал. 185.

Расце ў мяшаных і лісцевых лясах. Пладаносіць у ліпені — верасні. Нястраўны грыб.

9. **Валакня́нка падзе́ртая** — *I. lacera* (Fr.) Kumm.; волоконница надорванная (сям. Павуцінавыя).

Валакнянка падзертая традыцыйна называецца так, як валакнянка землепластковая. Апісана на с. 106. Мал. 183.

Расце ў іглічавых, пераважна хваёвых лясах. Пладаносіць у чэрвені — верасні. Нястраўны грыб.

10. **Валу́й,** с ы р а в е́ ж к а с м у р о́ д н а я — *Russula foetens* Fr.; валуй (сям. Сыравежкавыя).

Брэсцкая вобл.: *валуй* (Лунінецкі, Маларыцкі, Пружанскі р-ны), *малюк* (Брэсцкі р-н), *сапляк (суплекь)* (Драгічынскі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *валуй* (Бешанковіцкі, Браслаўскі Бягомльскі, Верхнядзвінскі, Віцебскі (Вымна — Никифоровский, 1860), Гарадоцкі, Глыбоцкі, Докшыцкі, Лепельскі, Лёзненскі, Мёрскі, Полацкі, Сенненскі, Талачынскі, Ушацкі р-ны), *салёнік* (Сенненскі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *валуй* (Буда-Кашалёўскі, Веткаўскі, Гомельскі, Добрушскі, Кармянскі р-ны), *валойка* (Рэчыцкі р-н), *прыбалотуха* (Калінкавіцкі р-н). ***Гродзенская вобл.:*** *валуй* (Ашмянскі, Ваўкавыскі, Дзятлаўскі, Карэліцкі, Навагрудскі, Слонімскі р-ны). ***Мінская вобл.:*** *валуй* (Бярэзінскі, Дзяржынскі, Капыльскі, Круглянскі, Крупскі, Лагойскі, Маладзечанскі, Мінскі, Нясвіжскі, Слуцкі, Смалявіцкі, Уздзенскі, Чэрвеньскі р-ны), *бычок* (Слуцкі р-н; Случчына — Сяржаніна), сыравежка заможная (Смалявіцкі р-н — Купрэвіч, 1930), *карова, вялуй* (Уздзенскі р-н), *валовік* (Чэрвеньскі р-н), *валуйка, валойка* (Стаўбцоўскі р-н), *кабылка* (Мінскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *валуй* (Бабруйскі, Быхаўскі, Бялыніцкі, Кіраўскі, Касцюковіцкі, Клімавіцкі, Краснапольскі, Крычаўскі, Магілёўскі, Мсціслаўскі, Слаўгарадскі, Хоцімскі, Чэрыкаўскі, Шклоўскі р-ны; Крычаўскае графства — Мейер, 1786; Магілёўская губ.—Носович, 1870; Чоловский, 1882), *бычок* (Чавускі р-н — Сяржаніна). Апісаны на с. 116. Мал. 218.

Расце ў іглічавых і лісцевых лясах каля бяроз. Пладаносіць у ліпені — верасні. Спажываецца салёны.

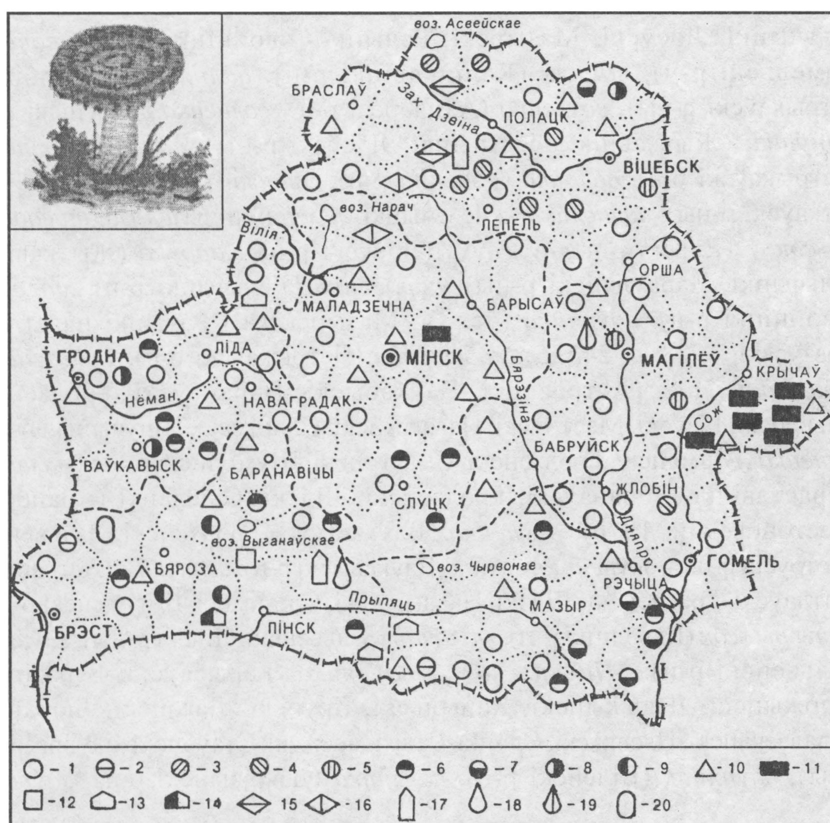
11. **Ваўня́нка*,** м а л а ч а́ й м о́ т а ш н ы — *Lactarius torminosus* (Fr.) S. F. Gray; волнушка розовая (сям. Сыравежкавыя).

Брэсцкая вобл.: *ваўнянка* (Бярозаўскі, Ганцавіцкі, Драгічынскі, Жабінкаўскі, Івацэвіцкі, Пружанскі, Столінскі р-ны), *розавая ваўнянка* (Пружанскі р-н), *гаўнянка, дурны рыжык* (Маларыцкі р-н), *воўненка* (Драгічынскі, Кобрынскі, Лунінецкі, Столінскі р-ны), *ваўнушка* (Брэсцкі,

---

* Цікавыя звесткі: мясцовыя жыхары адзначаюць, што ваўнянкі не раслі ў раёнах Старобіна, Салігорска; іх не бяруць у Маларыцкім р-не і называюць *дурны рыжык*; назвы *ваўнянка* няма на Валыні (Украіна); не бяруць у в. Рускае Сяло ў Вілейскім р-не, в. Ягаднае (Блошна) Баранавіцкага раёна; адносяць да нястраўных у в. Спорава Бярозаўскага р-на; раней іх не бралі.

Камянецкі, Маларыцкі, Пружанскі р-ны), *валнушка* (Брэсцкі, Камянецкі, Кобрынскі р-ны), *салдацкі рыжок* (Кобрынскі р-н), *воўненха* (Бярозаўскі, Драгічынскі, Іванаўскі, Кобрынскі, Лунінецкі р-ны), *воўнех* (Драгічынскі, Кобрынскі р-ны), *валнянка* (Іванаўскі, Івацэвіцкі, Лунінецкі, Ляхавіцкі р-ны), *валавянка* (Баранавіцкі, Камянецкі р-ны), *валвяк* (Камянецкі р-н), *валовік* (Івацэвіцкі р-н), *каровеха, малочнік, кабыленка* (Лунінецкі р-н), *малачай* (Маларыцкі р-н), *кароўка, каза, лосеў грыб* (Столінскі р-н), *лось* (Бярозаўскі, Івацэвіцкі р-ны). ***Віцебская вобл.:*** *ваўнянка* (Аршанскі, Бешанковіцкі, Браслаўскі, Верхнядзвінскі, Докшыцкі, Дубровенскі, Лепельскі, Лёзненскі, Пастаўскі, Сенненскі, Талачынскі, Ушацкі, Чашніцкі р-ны), *розавая ваўнянка* (Ушацкі р-н), *воўненка* (Віцебскі р-н), *ваўненка* (Аршанскі, Бешанковіцкі, Віцебскі, Гарадоцкі, Дубровенскі, Лепельскі, Лёзненскі, Сенненскі, Ушацкі р-ны), *валнушка* (Лепельскі, Мёрскі, Пастаў-



Карта № 7. Назвы ваўня́нкі:
1 — ваўня́нка; 2 — ваўну́шка; 3 — ваўне́йка; 4 — ваўне́нка, ваўнёнка; 5 — аўня́нка; 6 — во́ўнянка; 7 — во́ўненка; 8 — во́ўнік; 9 — во́ўняха; 10 — валня́нка (валну́шка, валу́шка, валне́йка, вало́йка, во́лнянка); 11 — валавя́нка, валвя́к; 12 — вало́вік; 13 — каро́ўка, каро́венка; 14 — каро́вяха; 15 — мачо́нік; 16 — мачо́нка; 17 — кабы́ленка, кабыла; 18 — мало́чнік; 19 — мало́чніца; 20 — тава́рычыя рыжкі, салда́цкія рыжкі, во́ўчыя рыжкі.

скі р-ны), *валняшка, гарашка, гарашачка, валнуха, валнушка* (Браслаўскі р-н), *валнянка* (Браслаўскі, Віцебскі, Верхнядзвінскі, Лепельскі, Пастаўскі, Чашніцкі р-ны), *ваўнячка* (Браслаўскі р-н), *красненькая* (Пастаўскі р-н), *ваўнейка* (Браслаўскі, Полацкі р-ны), *валнейка* (Глыбоцкі, Гарадоцкі р-ны), *валанянка* (Ушацкі р-н), *ваўнушка* (Сенненскі, Талачынскі р-ны), *валанянка* (Полацкі р-н), *валненка* (Віцебшчына — Никифоровский, 1895), *ваўнresponse* (Сенненскі р-н), *валовік* (Глыбоцкі р-н), *вайлушачка* (Сенненскі р-н), *мачонка, мачоначка* (Браслаўскі, Глыбоцкі, Расонскі р-ны), *мачонік* (Верхнядзвінскі, Пастаўскі, Полацкі, Сенненскі, Шаркоўшчынскі р-ны), *салёнік* (Аршанскі р-н), *адсаліванік, горкі (грыб)* (Сенненскі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *ваўнянка* (Буда-Кашалёўскі, Веткаўскі, Г'омельскі, Добрушскі, Ельскі, Жлобінскі, Кармянскі, Лепельскі, Мазырскі, Нараўлянскі, Рагачоўскі, Рэчыцкі, Светлагорскі, Чачэрскі р-ны), *ваўненка* (Гомельскі, Лельчыцкі, Рэчыцкі, Чачэрскі р-ны), *воўненка* (Брагінскі, Кармянскі, Лельчыцкі, Лоеўскі, Мазырскі, Рэчыцкі, Хвойніцкі р-ны), *вавёнка* (Гомельскі р-н), *ваўняк* (Калінкавіцкі р-н), *валнянка* (Акцябрскі, Петрыкаўскі р-ны), *воўленка* (Акцябрскі р-н), *волненка* (Брагінскі р-н), *валнушка* (Жыткавіцкі, Лельчыцкі, Лоеўскі р-ны), *валовік, волненка* (Петрыкаўскі р-н), *валойка* (Рэчыцкі р-н), *валавянка* (Буда-Кашалёўскі, Веткаўскі р-ны), *валасянка** (Лельчыцкі, Лоеўскі р-ны), *каза, таварычы рыжок*** (Ельскі р-н), *вужаўка* (Лоеўскі р-н), *кароўка* (Жыткавіцкі, Лельчыцкі, Нараўлянскі р-ны), *каровенка* (Лельчыцкі р-н), *малочнік* (Хвойніцкі р-н), *воўнянка* (усх. ч. Мазырскага і Рэчыцкі паветы — Moszycski, 1928, с. 24, 25), *кабыленка* (Петрыкаўскі р-н). ***Гродзенская вобл.:*** *ваўнянка* (Астравецкі, Ваўкавыскі, Воранаўскі, Гродзенскі, Зэльвенскі, Іўеўскі, Мастоўскі, Навагрудскі, Слонімскі, Шчучынскі р-ны), *ваўненка* (Ашмянскі, Гродзенскі, Смаргонскі, Шумілінскі р-ны), *валнянка* (Бераставіцкі, Воранаўскі, Гродзенскі, Лідскі, Свіслацкі (і раней — Крестоновский, 1876), *воўненка* (Ваўкавыскі, Гродзенскі, Зэльвенскі, Мастоўскі р-ны), *воўненіца, воўнік* (Ваўкавыскі р-н), *валнушка* (Астравецкі, Дзятлаўскі, Гродзенскі, Лідскі, Навагрудскі, Слонімскі, Шчучынскі р-ны), *воўчы рыжок* (Карэліцкі р-н), *малачай* (Зэльвенскі, Лідскі р-ны), *гаўнянка* (Зэльвенскі р-н). ***Мінская вобл.:*** *ваўнянка* (Барысаўскі, Бярэзінскі, Валожынскі, Дзяржынскі, Капыльскі, Крупскі, Лагойскі, Любанскі, Маладзечанскі, Нясвіжскі, Слуцкі, Старадарожскі, Стаўбцоўскі, Чэрвеньскі р-ны), *ваўнянак* (Вілейскі р-н), *ваўлянка* (Дзяржынскі р-н), *ваўнёнка*

---

* Адмоўная матывацыя назваў у паўднёва-заходніх раёнах Беларусі была абумоўлена традыцыйнай забаронай ужываць ваўнянкі ў ежу жанчынам з-за млечнага соку, які быццам адмоўна дзейнічаў на кормячых маці. Ваўнянка тут лічылася нястраўным грыбам.

** Назва паходзіць ад слова *товар* 'рагатая жывёла'. Паводле слоў мясцовых жыхароў, ваўнянку ружовую ахвотна есць жывёла, а людзям яе нельга ўжываць у ежу.

(Лагойскі р-н), *валнянка* (Бярэзінскі, Вілейскі, Лагойскі, Мядзельскі, Пухавіцкі, Чэрвеньскі р-ны), *ваўнушка* (Валожынскі, Лагойскі р-ны), *валнуха* (Мінская губ.— Зябловский, 1810), *валнушка* (Крупскі, Любанскі, Слуцкі (і Архив РГО, 1873), Смалявіцкі, Стаўбцоўскі, Уздзенскі, Чэрвеньскі р-ны), *воўненка* (Крупскі, Любанскі, Мінскі, Нясвіжскі, Пухавіцкі, Старадарожскі р-ны), *валовік* (Смалявіцкі (і раней — Купрэвіч, 1930), Чэрвеньскі р-ны), *валаўяк, валавяк* (Любанскі р-н), *валойка* (Валожынскі р-н), *валуйка* (Валожынскі, Стаўбцоўскі р-ны), *валмянік* (Чэрвеньскі р-н), *валавянка* (Смалявіцкі, Чэрвеньскі р-ны), *валамянка* (Смалявіцкі р-н — Купрэвіч, 1930), *баран* (Уздзенскі р-н), *мачонка* (Крупскі р-н), *кароўка* (Валожынскі р-н), *падалешка, падалешнік* (Смалявіцкі р-н), *валасянка.* (Мінскі р-н), *малачайка* (Капыльскі р-н), *салёнік* (Крупскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *ваўнянка* (Бабруйскі, Быхаўскі (і Архив РГО, 1873), Бялыніцкі, Глускі, Кіраўскі, Клічаўскі, Круглянскі, Магілёўскі, Мсціслаўскі, Слаўгарадскі, Хоцімскі, Чавускі, Шклоўскі р-ны; Магілёўшчына — Чоловский 1882), *ваўняк* (Магілёўскі р-н), *воўненка* (Быхаўскі, Чэрыкаўскі р-ны), *воўнік* (Шклоўскі р-н), *воўчанак* (Кіраўскі р-н), *валуйка* (Бабруйскі р-н), *валнянка* (Бабруйскі, Касцюковіцкі, Круглянскі, Слаўгарадскі р-ны), *валавянка* (Бабруйскі, Касцюковіцкі, Клімавіцкі, Краснапольскі, Крычаўскі, Мсціслаўскі, Слаўгарадскі, Хоцімскі р-ны і Магілёўская губ. — Романов, 1912, с. 32), *ваўнушка* (Кіраўскі р-н), *валнушка* (Быхаўскі, Касцюковіцкі, Краснапольскі, Крычаўскі, Слаўгарадскі, Хоцімскі, Чэрыкаўскі р-ны), *ваўнуха, валнуха, ваўнушка* (Слаўгарадскі р-н), *валнуха* (Верхняе Прыдняпроўе, 1905), *кароўка* (Глускі р-н), *валвянка* (Касцюковіцкі, Краснапольскі, Крычаўскі, Слаўгарадскі, Хацімскі, Чэрыкаўскі р-ны), *ваўнёнка, валэвінка, ваўнюнка* (Слаўгарадскі р-н), *валжанка* (Касцюковіцкі, Краснапольскі, Крычаўскі, Хоцімскі, Чэрвеньскі р-ны — Мейер, 1786), *кабыла* (Мсціслаўскі р-н), *малачанік* (Краснапольскі р-н). Апісана на с. 122. Мал. 241.

Расце ў лясах,каля бяроз. Пладаносіць у ліпені — верасні. Спажываецца салёная.

12. **Вільго́тнік вужо́вы** — *Hygrophorus olivaceoalbus* (Fr.) Fr.; гигрофор бело-оливковый (сям. Вільготнікавыя).

Віцебская вобл.: *воўчы грыб* (Расонскі р-н). ***Гродзенская вобл.:*** *воўчы грыб* (Мастоўскі р-н). ***Мінская вобл.:*** *воўчы грыб* (Валожынскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *воўчы грыб* (Асіповіцкі р-н). Апісаны на с. 73. Мал. 63.

Расце ў іглiцавых, пераважна яловых лясах. Пладаносіць у верасні — кастрычніку. Спажываецца пасля адварвання, без адвару (булёну).

13. **Вільго́тнік дубро́ўны,** жабо́вік — *H. nemoreus* (Lasch) Fr.; гигрофор дубравный (сям. Вільготнікавыя).

Брэсцкая вобл.: *воўчанка* (Лунінецкі р-н), *воўчы грыб, нічогі грыб* (Камянецкі р-н), ***Гомельская вобл.:*** *жабовік* (Жыткавіцкі р-н). Апісаны на с. 74. Мал. 65.

Расце ў дубовых лясах. Пладаносіць у верасні — кастрычніку. Спажываецца як папярэдні грыб.

14. **Вільго́тнік жаўтля́ва-бе́лы** — *H. eburneus* (Fr.) Fr.; гигрофор желтоватый (сям. Вільготнікавыя).

Брэцкая вобл.: *воўчы грыб, паганы грыб* (Камянецкі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *ваўчыны грыб* (Лепельскі р-н). ***Мінская вобл.:*** *мышыны грыб* (Крупскі р-н), *воўчы грыб* (Мінскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *воўчы грыб* (Асіповіцкі р-н). Апісаны на с. 73. Мал. 61.

Расце ў лісцевых, пераважна з дубам лясах. Пладаносіць у жніўні — верасні. Спажываецца як папярэдні грыб.

15. **Вільго́тнік мігдаляпа́хкі** — *H. agathosmus* (Fr.) Fr.; гигрофор хороший (сям. Вільготнікавыя).

Віцебская вобл.: *ваўковы грыб, ваўчыны грыб* (Докшыцкі р-н). ***Гродзенская вобл.:*** *воўчы грыб* (Мастоўскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *паганка, мышак* (Чавускі р-н). Апісаны на с. 73. Мал. 62.

Расце ў ігліцавых лясах. Пладаносіць у жніўні — верасні. Спажываецца як папярэдні грыб.

16. **Вільго́тнік по́зні** — *H. hypothejus* (Fr.) Fr.; гигрофор поздний (сям. Вільготнікавыя).

Брэцкая вобл.: *вужовы казляк* (Пінскі р-н), *жабскі грыб* (Бярозаўскі р-н). *воўчы грыб* (Івацэвіцкі, Ляхавіцкі р-ны). ***Віцебская вобл.:*** *сабачы грыб* (Верхнядзвінскі р-н), *паганка, мышыны грыб* (Бешанковіцкі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *паганка* (Калінкавіцкі р-н), *вужоўка, глухая вужоўка* (Гомельскі р-н). ***Гродзенская вобл.:*** *сабачы грыб* (Іўеўскі р-н), *воўчы грыб* (Гродзенскі р-н). ***Мінская вобл.:*** *ваўчак* (Нясвіжскі р-н), *воўчы грыб* (Пухавіцкі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *мышшак, мышыны грыб* (Касцюковіцкі, Слаўгарадскі р-ны). Апісаны на с. 74. Мал. 64.

Расце ў хвойніках. Пладаносіць у верасні — лістападзе. Спажываецца як папярэдні грыб.

17. **Вільго́тнік чырване́лы** — *H. erubescens* (Fr.) Fr.; гигрофор краснеющий (сям. Вільготнікавыя).

Віцебская вобл.: *ваўчыны грыб* (Лельчыцкі р-н), *воўчы грыб* (Расонскі р-н), *сабачы грыб* (Мёрскі р-н). ***Мінская вобл.:*** *воўчы грыб* (Мінскі р-н). Апісаны на с. 74. Мал. 66.

Расце ў ігліцавых лясах. Пладаносіць у верасні — кастрычніку. Спажываецца пасля адварвання, без адвару (булёну).

18. **Вільго́тніца барвя́ная** — *Hygrocybe coccinea* (Fr.) Kumm.; гигроцибе багряная (сям. Вільготнікавыя).

Брэцкая вобл.: *паганка, жабскі грыб* (Брэцкі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *воўчы грыб* (Расонскі р-н). Апісаны на с. 75. Мал. 70.

Расце на лясных ускрайках, у лугах сярод травы. Пладаносіць у верасні — кастрычніку. Спажываецца як папярэдні грыб.

19. **Вільго́тніца пяр́эстая** — *H. psittacina* (Fr.) Wьnsche; гигроцибе пестрая, гриб-попугай (сям. Вільготнікавыя).

Мінская вобл.: *воўчы грыб, благі грыб* (Мінскі р-н). Апісана на с. 75. Мал. 71.

Расце на ўскрайках розных лясоў сярод травы. Пладаносіць у жніўні — верасні. Спажываецца як папярэдні грыб.

20. **Вільго́тніца стажкава́тая** — *H. conica* (Fr.) Kumm.; гигроцибе коническая (сям. Вільготнікавыя).

Брэсцкая вобл.: *воўчы грыб, нічогі грыб* (Камянецкі р-н). ***Мінская вобл.:*** *воўчы грыб* (Валожынскі р-н). ***Магілёўская вобл.***: *паганка* (Чавускі р-н). Апісана на с. 75. Мал. 69.

Расце на ўскрайках хвойнікаў, на лугах сярод травы. Атрутны грыб.

21. **Во́жычнік жо́ўты,** м я д з в е́ д з і к — *Hydnum repandum* Fr.; гиднум выемчатый (сям. Вожычнікавыя).

Брэсцкая вобл.: *мядзведак* (Драгічынскі, Пінскі р-ны), *каты (катэ)* (Баранавіцкі р-н.), *мядзьведзь, вядзьмедзік* (Драгічынскі р-н), *вядзьмедзіца, сямірогі* (Столінскі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *мядзведжае вушка* (Ушацкі р-н), *курачка* (Мёрскі р-н), *мядзьвежае вуха* (Верхнядзвінскі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *мядзведзік* (Ельскі р-н), *кароўка* (Мазырскі р-н), *пупач* (Жыткавіцкі р-н). ***Гродзенская вобл.:*** *мядзведжае вуха* (Лідскі р-н), *галубок* (Навагрудскі р-н). ***Мінская вобл.:*** *мядзведзік* (Любанскі р-н), *петушок* (Салігорскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *мядзведзік* (Клімавіцкі р-н), *курачка* (Слаўгарадскі р-н). Апісаны на с. 64. Мал. 20.

Расце ў лісцевых і мяшаных лясах на глебе. Пладаносіць у ліпені — верасні. Спажываюцца маладыя грыбы пасля адварвання.

22. **Во́жычнік караля́ва́ты** — *Hericium coralloides* Fr.; гериций коралловидный (сям. Вожычнікавыя).

Брэсцкая вобл.: *сямірога* (Лунінецкі, Столінскі р-ны). ***Віцебская вобл.:*** *барада* (Лепельскі р-н), *баран* (Свіслацкі р-н — Крестоновский, 1876). ***Гомельская вобл.:*** *барада* (Рэчыцкі р-н). ***Гродзенская вобл.:*** *барада, дуплянка.* ***Мінская вобл.:*** kupo-syr (Барысаўшчына — Tyszkiewicz, 1847). ***Магілёўская вобл.:*** *булаўніца, капусыр* (Чоловский, 1882), *баранеча галава* (басейн Верхняга Дняпра). Апісаны на с. 63. Мал. 19.

Расце ў лісцевых лясах, парках у дуплах, на пнях і павале. Пладаносіць у жніўні — кастрычніку. Страўны грыб, але збіраць забараняецца, бо знаходзіцца пад аховай (унесены ў Чырвоную кнігу РБ).

23. **Во́жычнік страка́ты,** л о с ь — *Sarcodon imbricatus* (Fr.) P. Karsten; саркодон черепитчатый, ежевик пестрый (сям. Вожычнікавыя).

Брэсцкая вобл.: *лось* (Бярозаўскі, Столінскі р-н), *еж, ёж, ёжык* (Пружанскі р-н), *кошка* (Драгічынскі, Іванаўскі, Івацэвіцкі р-ны), *кот* (Драгічынскі, Кобрынскі р-ны), *каза* (Драгічынскі, Кобрынскі, Столінскі р-ны), *козка, лашавік, смалюга* (Столінскі р-н), *кабыла* (Камянецкі р-н), *паддубнік* (Лунінецкі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *лосік* (Гарадоцкі р-н), *мышак*

(Сенненскі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *лось, ласёвік* (Жыткавіцкі р-н), *лосік* (Жыткавіцкі, Петрыкаўскі р-ны), *ласёвы грыб, сямірога, смалюга, скепанка* (Лельчыцкі р-н), *пеўнік, петушок* (Веткаўскі р-н), *пеўнік стракаты, пупач* (Жыткавіцкі р-н), *цяцера* (Лельчыцкі, Рэчыцкі р-ны), *каза* (Жыткавіцкі, Лельчыцкі р-ны), *казёл* (Мазырскі р-н). ***Гродзенская вобл.:*** *петушок* (Іўеўскі р-н), *мядзведзь* (Астравецкі р-н). ***Мінская вобл.:*** *лось* (Вілейскі, Лагойскі, Любанскі, Маладзечанскі, Мінскі, Мядзельскі, Уздзенскі р-ны), *ёршык* (Лагойскі р-н), *скепнік* (Смалявіцкі р-н), *вожык* (Маладзечанскі р-н), *кошка* (Пухавіцкі р-н), *рэпаны, сіняпуха* (Уздзенскі р-н), *зайцаў грыб* (Стаўбцоўскі р-н), *смалюга* (Чэрвеньскі р-н), *каза, васіль, курачка, голуб, сівуля* (Дзяржынскі, Уздзенскі р-ны). ***Магілёўская вобл.:*** *галубец* (Магілёўскі р-н), *курачка* (Слаўгарадскі р-н). Апісаны на с. 64. Мал. 21.

Расце ў хваёвых лясах на глебе. Пладаносіць у верасні — кастрычніку. Спажываецца як вожычнік жоўты.

24. **Вужо́вік жо́ўта-ру́ды** — *Amanitopsis fulva* W. G. Smith; поплавок желто-коричневый (сям. Мухаморавыя).

Брэсцкая вобл.: *прыбалотуха* (Маларыцкі, Столінскі р-ны), *балацюха* (Кобрынскі р-н), *багновік* (Пружанскі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *прыбалотуха* (Жыткавіцкі, Лельчыцкі р-ны), *балотуха* (Светлагорскі р-н), *прыбалацянка* (Лельчыцкі, Нараўлянскі р-ны), *прыбалотушка* (Ельскі р-н), *прыбалатушка, прыбалатка, прыбалатуха* (Лельчыцкі р-н), *балацянка* (Гомельскі р-н), *таўкачык* (Палессе — Сяржаніна). ***Гродзенская вобл.:*** *балотніца* (Мастоўскі р-н). ***Мінская вобл.:*** *балацянка* (Пухавіцкі, Слуцкі р-ны), *балатуха* (Дзяржынскі, Стаўбцоўскі р-ны), *балотны таўкачык* (Мядзельскі р-н), *балоцянка* (Старадарожскі р-н), *тарчок* (Крупскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *вужоўка, мышак, мышыны грыб, дрэнны грыб* (Слаўгарадскі, Чэрыкаўскі р-ны). Апісаны на с. 96. Мал. 148.

Расце ў іглічавых лясах, па ўскрайках балот. Пладаносіць у ліпені — верасні. Спажываецца пасля адварвання, без адвару (булёну).

25. **Вужо́вік шэ́ры** — *A. vaginata* Roze; поплавок серый (сям. Мухаморавыя).

Брэсцкая, Гомельская вобл.: *таўкачык* (Жыткавіцкі р-н — Сяржаніна). Звычайна ж вужовік баравы мясцовымі жыхарамі называецца грыб воўчы, сабачы, вужачы, жабечы, мышыны, вужоўка. Апісаны на с. 95. Мал. 147.

Расце ў хваёвых лясах. Пладаносіць у ліпені — жніўні. Спажываецца як папярэдні грыб.

26. **Вужо́ўка-апе́нька жо́ўтая** — *Hypholoma epixanthum* (Fr.) Quél.; ложноопенок желтый (сям. Перавяслаўкавыя).

Брэсцкая вобл.: *воўчы апенек (опэнёк)* (Камянецкі р-н), *танканожка* (Іванаўскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *воўчы грыб, вужоўка* (Асіповіцкі р-н). Апісана на с. 104. Мал. 175.

Расце ў іглічавых і мяшаных лясах, у парках на пнях і ламаччы хвоі. Пладаносіць у жніўні — верасні. Атрутны грыб.

27. **Вужо́ўка-апе́нька се́ркава-жо́ўтая** — *H. fasciculare* (Fr.) Kumm.; ложноопенок серно-желтый (сям. Перавяслаўкавыя).

Брэсцкая вобл.: *воўчы апенек (опэнёк)* (Кобрынскі р-н), *сіняўка* (Брэсцкі, Маларыцкі р-ны), *сінячка* (Івацэвіцкі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *шэрая апенька* (Лепельскі р-н), *сінюшка, радушка, петушок, петушкі* мн. лік, *абманная апенька, паганка, сіняпузік* (Сенненскі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *вужовікі, вужачкі, вужовы грыбы* (Рэчыцкае Палессе — Moszycski, 1928, с. 25), *сіняўка* (Добрушскі, Лельчыцкі р-ны), *ужачкі* мн. лік (Гомельскі пав., Рэчыцкае Палессе — Moszycski, 1928, с. 25). ***Гродзенская вобл.:*** *сіняк* (Карэліцкі, Слонімскі р-ны). ***Мінская вобл.:*** *воўчая апенька* (Уздзенскі р-н), *зялёнка* (Смалявіцкі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *сіняўка* (Бабруйскі, Клімавіцкі, Краснапольскі, Мсціслаўскі, Чавускі, Чэрыкаўскі, Шклоўскі р-ны), *сінюха* (Чэрыкаўскі р-н), *сіняпузка* (Магілёўскі р-н), *паддубянка* (Хоцімскі р-н). Апісана на с. 103. Мал. 174.

Расце на пнях і ламаччы ў розных лясах, парках. Пладаносіць у чэрвені — верасні. Атрутны грыб.

28. **Вужо́ўка-апе́нька цагля́на-чырво́ная** — *H. sublateritium* (Fr.) Quél.; ложноопенок кирпично-красный (сям. Перавяслаўкавыя).

Брэсцкая вобл.: *воўчы грыб, жабскі грыб, ваўчак, паганы грыб, воўчанка, вужачы грыб, нічогі грыб, дзікі грыб, альховік, альхоўка* (Кобрынскі р-н), *гальхоўка* (Драгічынскі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *воўчы грыб, сабачы грыб, мышыны грыб, мышачы грыб, ваўчыны грыб, ваўковы грыб, паганка, альхоўка* (Браслаўскі, Полацкі р-ны), *альшанік, подалешнік* (Лёзненскі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *воўчы грыб, вужоўка, вужовік, глухая вужоўка, вужачка, паганы грыб.* ***Гродзенская вобл.:*** *воўчы грыб, сабачы грыб, ваўчак.* ***Мінская вобл.:*** *воўчы грыб* (паўсюдна), *альхоўка* (Старадарожскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *воўчы грыб, мышыны грыб, мышак, вужоўка, вужовічка.* Апісана на с. 103. Мал. 173.

Расце на пнях і ламаччы ў розных лясах, парках. Пладаносіць у чэрвені — верасні. Атрутны грыб.

29. **Вужо́ўка-апе́нька шэрапластко́вая** — *H. capnoides* (Fr.) Kumm.; ложноопенок серопластинковый (сям. Перавяслаўкавыя).

Віцебская вобл.: *воўчы грыб, ваўчыны грыб, ваўковы грыб, мышыны грыб* (Лепельскі р-н), *воўчы грыб, воўчы казяк* (Мастоўскі р-н). ***Мінская вобл.:*** *воўчы грыб, благі грыб* (Мінскі р-н). Апісана на с. 103. Мал. 172.

Расце на пнях і ламаччы ў розных лясах. Пладаносіць у жніўні — верасні. Спажываецца пасля адварвання, без адвару (булёну).

30. **Ву́шка зае́чае** — *Otidea leporina* (Batsch) Fuck.; отидея заячья (сям. Сподачнікавыя).

Віцебская вобл.: *курачка* (Чашніцкі р-н). Апісана на с. 60. Мал. 1.

Расце ў хваёвых і мяшаных з хвояй лясах на глебе. Пладаносіць у ліпені — верасні. Спажываецца пасля адварвання, без адвару (булёну). У ветэрынарыі адвар грыба даюць каровам пасля ацёлу ад крывацёку (в.

Баравікі Сенненскага р-на), як «крываўкай балеюць» (в. Дуброўкі Чашніцкага р-на).

31. **Гаёвік* шэ́ры,** г р а б а в і к — *Leccinum griseum* (Quél.) Sing.; грабовик (сям. Глызнікавыя).

Гродзенская вобл.: *казляк* (Навагрудскі р-н). ***Мінская вобл.:*** *падграбовік* (Уздзенскі р-н). Апісаны на с. 70. Мал. 50.

Расце ў дубова-грабавых лясах. Пладаносіць у ліпені — верасні. Спажываецца свежы, марынаваны, салёны.

32. **Гаёвік-аба́бак** бало́тны** — *L. scabrum* (Fr.) S. F. Gray f. *chioneum* (Fr.) Skirgieiio; подберезовик болотный (сям. Глызнікавыя).

Брэсцкая вобл.: *белая бабка* (Івацэвіцкі, Лунінецкі, Маларыцкі, Пінскі р-ны), *беленькая бабка* (Іванаўскі,.Столінскі р-ны), *белы беразняк* (Кобрынскі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *бабка* (Браслаўскі, Полацкі р-ны), *белая ababачка, белая бабка, беленькая бабачка, белая бабачка, белы грыбок* (Сенненскі р-н), *белы людавік* (Докшыцкі р-н), *бабачка* (Талачынскі р-н), *белы ababaцак* (Гарадоцкі р-н), *падабабак, падабабка* (Ушацкі р-н), *падбярозавік* (Пастаўскі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *бабка* (Лельчыцкі р-н), *белая бабачка* (Жыткавіцкі р-н). ***Гродзенская вобл.:*** *бяляк* (Воранаўскі, Карэліцкі р-ны), *падгнаянка* (Свіслацкі р-н). ***Мінская вобл.:*** *белая бабка* (Смалявіцкі р-н), *белаватая бабка* (Крупскі р-н), *белы чашчавік* (Нясвіжскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *белы грыб* (Бялыніцкі, Мсціслаўскі, Чэрыкаўскі р-ны), *бабка, падабабка* (Магілёўскі р-н), *падабабак* (Клімавіцкі, Краснапольскі, Мсціслаўскі, Хоцімскі, Чэрыкаўскі р-ны), *слюмкаты падабабак* (Быхаўскі р-н), *грыбок* (Чавускі р-н), *іванька* (Краснапольскі р-н), *палявы ababачак, аба́бкінакак, ababінакак* (пры адмоўнай характарыстыцы), *стары падабабак* (Слаўгарадскі р-н). Апісаны на с. 70. Мал. 47.

Расце па краях забалочаных хвойнікаў і беразнякоў. Пладаносіць у ліпені — верасні. Спажываецца як папярэдні грыб.

33. **Гаёвік-аба́бак звыча́йны,** б а́ б к а, л я́ д н і к*** — *L. scabrum* (Fr.) S. F. Gray f. *scabrum*; подберезовик обыкновенный (сям. Глызнікавыя).

Брэсцкая вобл.: *бабка* (Баранавіцкі, Брэсцкі, Бярозаўскі, Ганцавіцкі, Драгічынскі, Іванаўскі, Івацэвіцкі, Камянецкі, Кобрынскі, Лунінецкі, Маларыцкі, Пінскі, Пружанскі, Столінскі р-ны; на Гарыні — Ходаковский, пач. XIX ст.), *падбярозавік* (Столінскі р-н), *падбярэзнік* (Бярозаўскі, Іванаўскі, Івацэвіцкі р-ны), *апухлік, апухлічак* (Пружанскі р-н), *беразняк*

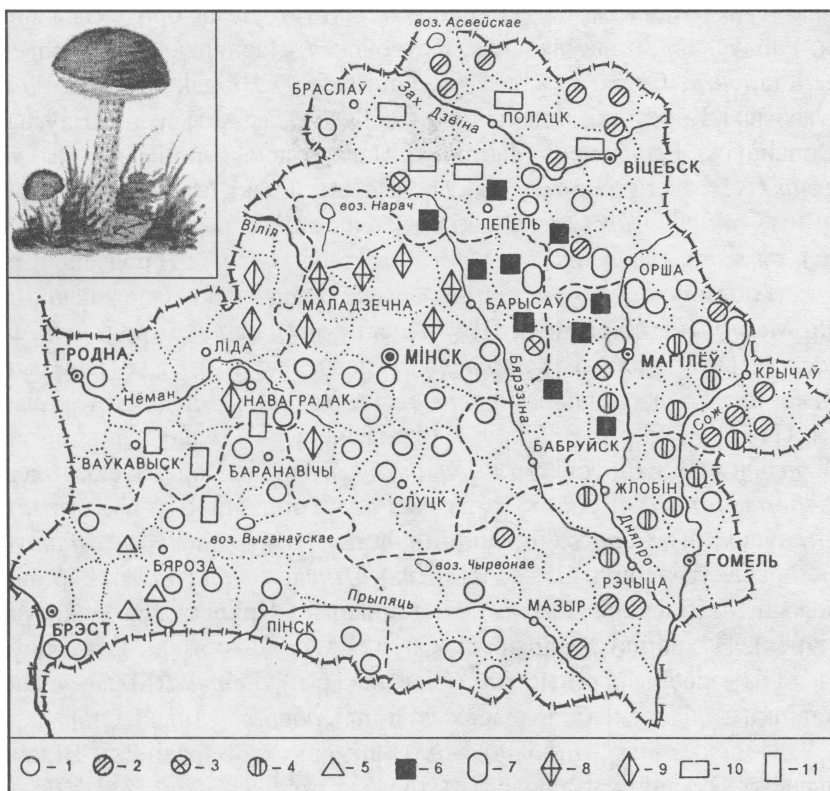
---

* Родавая назва "Гаёвік" дадзена па месцы росту грыбоў гэтага роду: яны селяцца звычайна па гаях, на светлых ускраінах, на палянах (Сяржаніна, 1994, 1995).

** Раней для Беларусі прыводзілі толькі адзін гэты сінонім *абабак* да рускай назвы *подберезовик* (Рытов, 1924; Носович, 1870; Чоловский, 1882; Романов, 1912).

*** Назва *ляднік* "грыб на лядзе" пашырана на быхаўска- бялыніцка- друцка- круглянска- лепельска- талачынскім абшары і адзначана ў Баркалабаўскім летапісе пад 1604 годам.

(Жабінкаўскі, Кобрынскі, Пружанскі р-ны), *бярэзавец* (Кобрынскі р-н), *падбярозавы* (Ганцавіцкі р-н), *машарнік* (Пінскі р-н), *пахлюк, казяк* (Камянецкі р-н), *казяк, чашчэвік* (Баранавіцкі р-н), *бабачка* — маладое пладовае цела (Маларыцкі, Столінскі р-ны), *мяккая сівая бабка* — старое пладовае цела (Бярозаўскі р-н), *бабух* (Пружанскі р-н), *кузяк* (Брэсцкі р-н), *казяк* (Жабінкаўскі, Пружанскі р-ны). ***Віцебская вобл.:*** *ababak, ababачак, бабак* (Бешанковіцкі, Браслаўскі, Верхнядзвінскі, Віцебскі, Гарадоцкі, Лёзненскі, Полацкі, Сенненскі, Талачынскі, Ушацкі, Шумілінскі р-ны), *бабачак, абабачак* (Верхнядзвінскі, Лёзненскі, Талачынскі р-ны), *бабка, бабачка, абабка* (Аршанскі, Бешанковіцкі, Пастаўскі, Браслаўскі, Докшыцкі, Дубровінскі, Лепельскі, Лёзненскі, Пастаўскі, Полацкі, Сенненскі, Талачынскі, Ушацкі, Чашніцкі р-ны), *бабачка* (Аршанскі, Бешанковіцкі, Верхнядзвінскі, Віцебскі, Сенненскі, Ушацкі), *сушонік* (Віцебскі, Глыбоцкі, Мёрскі, Полацкі, Ушацкі, Шаркоўшчынскі р-ны), *падбабка, ляднік, грыбок* (Талачынскі р-н), *грыбок* (Сенненскі р-н), *ледавік* (Лепельскі р-н), *чашчавік* (Бягомльскі, Бярэзінскі, Докшыцкі р-ны), *чашчэвік* (Дубровінскі р-н), *людавік, люднік* (Докшыцкі р-н), *лашчавік* (Докшыцкі р-н), *маложавік*



Карта № 8. Назвы аба́бка:
1 — аба́бка, ба́бка; 2 — аба́бак; 3 —падаба́бка; 4 — падаба́бак; 5 — беразня́к; 6 — лядні́к; 7 — грыбок; 8 — чашчаві́к; 9 — чашчэ́вік; 10 — сушо́нік; 11 — савя́к.

(Бешанковіцкі, Віцебскі р-ны; Суражскі пав. Віцебскай губ.— Мог. губ. вед., 1898), *падбяровавік* (Шаркоўшчынскі р-н), *падбярозавік* (Браслаўскі, Глыбоцкі, Гарадоцкі, Докшыцкі, Дубровінскі, Лепельскі, Мёрскі р-ны), *падбярэзнік* (Віцебскі, Сенненскі, Чашніцкі р-ны), *падбярэзнічак* (Сенненскі р-н), *падбярознік* (Віцебскі р-н), *лапшук, ляпшук, бабушка* (Пастаўскі р-н), *апухлічак* (Віцебскі р-н), *падабабак, падабабачка* (Сенненскі р-н), *падбабачка* (Браслаўскі р-н), *грыбок* (Сенненскі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *падабабак* (Буда-Кашалёўскі, Веткаўскі, Добрушскі, Жлобінскі, Кармянскі, Рагачоўскі, Рэчыцкі, Светлагорскі, Чачэрскі р-н), *падабабка* (Веткаўскі р-н), *абабак* (Акцябрскі, Веткаўскі, Гомельскі, Добрушскі, Жыткавіцкі, Кармянскі, Лоеўскі, Рэчыцкі, Хвойніцкі р-ны; Мглін б. Гомельскай губ.— Ушакоў, 1927), *абабак, бабка* (Рэчыцкае Палессе — Moszycski, 1928, с. 24), *бабка, абабка* (Акцябрскі, Добрушскі, Ельскі, Жыткавіцкі, Калінкавіцкі, Лельчыцкі, Лоеўскі, Мазырскі, Нараўлянскі, Петрыкаўскі, Рагачоўскі р-ны; Усходняе Палессе — Moszycski, 1928), *абабачка* (Акцябрскі р-н), *падберазяначка* (Брагінскі р-н). ***Гродзенская вобл.:*** *бабка* (Ваўкавыскі, Дзятлаўскі, Іўеўскі, Лідскі, Навагрудскі р-ны; Белавежская пушча, ва́рты: Акольніцкая, Аўгустоўская, Броўская, Гайнаўская, Гарэўская, Дзедаўлянская, Крукоўская, Ляснянская, Ладбельская, Светлічанская, Стажынская, Стаўпавіцкая — Biocski, 1888) *бабачка* (Ваўкавыскі, Карэліцкі, Лідскі р-ны), *падбярозавік* (Астравецкі, Ваўкавыскі, Воранаўскі, Гродзенскі, Мастоўскі, Навагрудскі, Слонімскі р-ны), *падбярэзнік* (Астравецкі, Воранаўскі, Гродзенскі, Лідскі, Мастоўскі, Смаргонскі р-ны), *падбярознік* (Ашмянскі р-н), *бярозавік* (Гродзенскі, Дзятлаўскі р-ны), *бярэзнік* (Ваўкавыскі, Мастоўскі р-ны), *асовік* (Гродзенскі р-н), *асавяк* (Гродзенскі, Слонімскі р-ны), *савяк* (Гродзенскі, Зэльвенскі, Карэліцкі, Мастоўскі, Слонімскі, Шчучынскі р-ны), *асавік* (Гродзенскі р-н), *падасовік* (Гродзеншчына), *падапенка* (Гродзенскі р-н), *казяк* (Шчучынскі р-н), *казляк* (Гродзеншчына), *чашчэвік* (Ашмянскі, Лідскі, Іўеўскі, Карэліцкі, Навагрудскі р-ны), *чашчэік* (Зэльвенскі р-н), *сашчэвік* (Ашмянскі р-н), *бальцук* (Воранаўскі р-н), *мяшкінь* (Ашмянскі, Воранаўскі, Лідскі р-ны), *беразянка* (Свіслацкі р-н), *чумак* (Тродзенскі р-н), *гурматка* (Дзятлаўскі р-н), *каптур* (Лідскі р-н), *пухляк* (Шчучынскі р-н), *лапшук* — стары абабак (Віленшчына — РБ і Літва). ***Мінская вобл.:*** *бабка* (Бярэзінскі, Валожынскі, Вілейскі, Дзяржынскі, Капыльскі, Крупскі, Лагойскі, Маладзечанскі, Пухавіцкі, Салігорскі, Слуцкі, Старадарожскі, Стаўбцоўскі, Уздзенскі, Чэрвеньскі р-ны), *баба* (Лагойскі р-н), *бабачка* (Маладзечанскі, Пухавіцкі, Салігорскі, Старадарожскі р-ны), *абабак* (Мінскі, Старадарожскі, Уздзенскі р-ны), *падбярозавік* (Барысаўскі, Бярэзінскі, Вілейскі, Капыльскі, Пухавіцкі, Салігорскі, Старадарожскі, Стаўбцоўскі, Уздзенскі р-ны), *бярозавік* (Уздзенскі р-н), *беразак* (Слуцкі р-н), *беразавік, падгрыбовік, беразовік, лапшак* (Уздзенскі р-н), *падбярозавік* (Уздзенскі, Смалявіцкі, Старадарожскі р-ны), *падбярознік*, *казак* (Смалявіцкі р-н), *падабабка,*

падбабка (Бярэзінскі р-н), *чорны грыб* — жывы або сушаны ababak (Клецкі р-н), *плюха* (Валожынскі р-н), *пухляк* (Мядзельскі р-н), *квасавік* — старое або сушанае пладовае цела (Клецкі р-н), *чашчавік* (Вілейскі, Лагойскі, Маладзечанскі, Мінскі, Мядзельскі, Старадарожскі, Чэрвеньскі р-ны), *чашчэвік, чашчэвічак* (Валожынскі, Дзяржынскі, Клецкі, Маладзечанскі, Мінскі, Нясвіжскі р-ны; у частцы Слуцкага, Пінскага, Бабруйскага, Мазырскага былых паветаў і ў Валынскай губ. — Архив РГО, 1873), *чашчэўнік* (Валожынскі р-н), *ачашчэнік* (Мінскі р-н), *сашчавік, сашчавічок* (Вілейскі р-н), *плюха* (Валожынскі р-н), *пухляк* (Мядзельскі р-н), *каласавік* — ранні падабабак (амаль паўсюдна), *лляднік, леднічок* (Барысаўскі, Крупскі р-ны), *падбярозавік, падасінавік* (Уздзенскі р-н)*. ***Магілёўская вобл.:*** *бабка, абабка* (Бялыніцкі, Глускі, Кіраўскі, Магілёўскі, Мсціслаўскі, Шклоўскі р-ны), *мяккая бабка* (Кіраўскі р-н), *абабак, бабак, абабачак, бабачак* (Бабруйскі, Быхаўскі, Глускі, Касцюковіцкі, Клімавіцкі, Круглянскі, Магілёўскі, Слаўгарадскі р-ны; Баркалабава Быхаўскага р-на — 1604 г., Баркалабаўскі летапіс), *абабак, бярозавік, чорны грыб* (Магілёўшчына — Носович, 1870), *падбярозавы бабачак* (Слаўгарадскі р-н), *падабабак, падабабачак* (Бабруйскі, Быхаўскі, Бялыніцкі, Касцюковіцкі, Клічаўскі, Краснапольскі, Крычаўскі, Магілёўскі, Слаўгарадскі, Чэрыкаўскі, Шклоўскі, Магілёўшчына—Чоловский, 1882, Романов, 1912), *падабабка, падабабачка* (Клічаўскі, Касцюковіцкі, Мсціслаўскі р-ны; Магілёўшчына—Чоловский, 1882), *бярозавы падабабак* (Слаўгарадскі р-н), *бярозавы падабабачак, бярозавы падабабачакак, падабабчык, падабабчанак, падабабчанок, падабабчанакак* — маладое пладовае цела (Слаўгарадскі р-н), *падабабака, падбабка, падбабака* (Бялыніцкі, Бярэзінскі, Краснапольскі, Магілёўскі, Слаўгарадскі р-ны), *бярэзнік* (Бабруйскі р-н), *бярозавік* (Касцюковіцкі, Краснапольскі, Крычаўскі, Слаўгарадскі, Чэрыкаўскі, Хоцімскі р-ны, Мейер, 1786), *падбярозавік* (Бабруйскі, Глускі, Горацкі, Касцюковіцкі, Кіраўскі, Клічаўскі. Магілёўскі, Слаўгарадскі, Шклоўскі р-ны), *падбярозавік* — малы, малады падабабак (Слаўгарадскі р-н), *падбярэзнік* (Клічаўскі, Шклоўскі р-ны), *грыбок, грыб* (Горацкі, Мсціслаўскі, Чавускі, Шклоўскі р-ны; Магілёўшчына — Чоловский, 1882) *чорны грыб* (Магілёўшчына — Чоловский, 1882), *лляднік, леднічок* (Быхаўскі, Бялыніцкі, Круглянскі р-ны; Быхаўскі р-н — Баркалабаўскі летапіс, 1604). Апісаны на с. 70. Мал. 46.

Расце ў розных лясах каля бяроз. Пладаносіць у чэрвені — верасні. Спажываецца як іншыя гаёвікі.

34. **Гаёвік-аба́бак мяккі,** б а́ б к а-к і с л у́ х а — *L. scabrum* (Fr.) S. F. Gray f. *oxydabilis* (Sing.) Skirgieiio; подберезовик окисляющийся (сям. Глызнікавыя).

---

* «Блытаніна» ва ўжыванні назваў адбываецца таму, што паводле мясцовай сістэмы *абабак* называецца *бабка*, а *падасінавік* — *краснагаловік*.

падбабка (Бярэзінскі р-н), *чорны грыб* — жывы або сушаны ababak (Клецкі р-н), *плюха* (Валожынскі р-н), *пухляк* (Мядзельскі р-н), *квасавік* — старое або сушанае пладовае цела (Клецкі р-н), *чашчавік* (Вілейскі, Лагойскі, Маладзечанскі, Мінскі, Мядзельскі, Старадарожскі, Чэрвеньскі р-ны), *чашчэвік, чашчэвічак* (Валожынскі, Дзяржынскі, Клецкі, Маладзечанскі, Мінскі, Нясвіжскі р-ны; у частцы Слуцкага, Пінскага, Бабруйскага, Мазырскага былых паветаў і ў Валынскай губ. — Архив РГО, 1873), *чашчэўнік* (Валожынскі р-н), *ачашчэнік* (Мінскі р-н), *сашчавік, сашчавічок* (Вілейскі р-н), *плюха* (Валожынскі р-н), *пухляк* (Мядзельскі р-н), *каласавік* — ранні падабабак (амаль паўсюдна), *лянднік, леднічок* (Барысаўскі, Крупскі р-ны), *падбярозавік, падасінавік* (Уздзенскі р-н)*. ***Магілёўская вобл.:*** *бабка, ababка* (Бялыніцкі, Глускі, Кіраўскі, Магілёўскі, Мсціслаўскі, Шклоўскі р-ны), *мяккая бабка* (Кіраўскі р-н), *ababak, бабак, ababачак, бабачак* (Бабруйскі, Быхаўскі, Глускі, Касцюковіцкі, Клімавіцкі, Круглянскі, Магілёўскі, Слаўгарадскі р-ны; Баркалабава Быхаўскага р-на — 1604 г., Баркалабаўскі летапіс), *ababak, бярозавік, чорны грыб* (Магілёўшчына — Носович, 1870), *падбярозавы бабачак* (Слаўгарадскі р-н), *падабабак, падабабачак* (Бабруйскі, Быхаўскі, Бялыніцкі, Касцюковіцкі, Клічаўскі, Краснапольскі, Крычаўскі, Магілёўскі, Слаўгарадскі, Чэрыкаўскі, Шклоўскі, Магілёўшчына—Чоловский, 1882, Романов, 1912), *падабабка, падабабачка* (Клічаўскі, Касцюковіцкі, Мсціслаўскі р-ны; Магілёўшчына—Чоловский, 1882), *бярозавы падабабак* (Слаўгарадскі р-н), *бярозавы падабабачак, бярозавы падабабачакак, падабабчык, падабабчанак, падабабчанок, падабабчанакак* — маладое пладовае цела (Слаўгарадскі р-н), *падабабака, падбабка, падбабака* (Бялыніцкі, Бярэзінскі, Краснапольскі, Магілёўскі, Слаўгарадскі р-ны), *бярэзнік* (Бабруйскі р-н), *бярозавік* (Касцюковіцкі, Краснапольскі, Крычаўскі, Слаўгарадскі, Чэрыкаўскі, Хоцімскі р-ны, Мейер, 1786), *падбярозавік* (Бабруйскі, Глускі, Горацкі, Касцюковіцкі, Кіраўскі, Клічаўскі. Магілёўскі, Слаўгарадскі, Шклоўскі р-ны), *падбярозавік* — малы, малады падабабак (Слаўгарадскі р-н), *падбярэзнік* (Клічаўскі, Шклоўскі р-ны), *грыбок, грыб* (Горацкі, Мсціслаўскі, Чавускі, Шклоўскі р-ны; Магілёўшчына — Чоловский, 1882) *чорны грыб* (Магілёўшчына — Чоловский, 1882), *лянднік, леднічок* (Быхаўскі, Бялыніцкі, Круглянскі р-ны; Быхаўскі р-н — Баркалабаўскі летапіс, 1604). Апісаны на с. 70. Мал. 46.

Расце ў розных лясах каля бяроз. Пладаносіць у чэрвені — верасні. Спажываецца як іншыя гаёвікі.

34. **Гаёвік-аба́бак мяккі,** б а́ б к а-к і с л у́ х а — *L. scabrum* (Fr.) S. F. Gray f. *oxydabilis* (Sing.) Skirgieiio; подберезовик окисляющийся (сям. Глызнікавыя).

---

* «Блытаніна» ва ўжыванні назваў адбываецца таму, што паводле мясцовай сістэмы *ababak* называецца *бабка*, а *падасінавік* — *краснагаловік*.

Брэсцкая вобл.: *кіслуха, мяккая (мняка) бабка* (Столінскі р-н), *м'якая бабка* (Лунінецкі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *абабка, падбярозавік* (Сенненскі р-н). ***Гродзенская вобл.:*** *чырвонік* (Дзятлаўскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *шлапіён, шапіён* (Слаўгарадскі р-н). Апісаны на с. 70. Мал. 49.

Расце ў розных лясах каля бяроз. Пладаносіць у ліпені — жніўні. Спажываецца як папярэднія грыбы.

35. **Гаёвік-аба́бак чо́рны** — *L. scabrum* (Fr.) S. F. Gray f. *melaneum* (Smotl.) Skirgieiio; подберезовик черный (сям. Глызнікавыя).

Брэсцкая вобл.: *чорная бабка* (Пінскі р-н), *чорненькая бабка* (Іванаўскі р-н), *руды беразняк, рудаваты беразняк* (Кобрынскі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *грыбок*, бабка, лянік**, леднічок* (Сенненскі, Талачынскі р-ны), *чорны грыб* (Віцебшчына — Никифоровский, 1895). ***Гродзенская вобл.:*** *паддубнік* (Ваўкавыскі р-н). ***Мінская вобл.:*** *чорная бабка* (Смалявіцкі р-н), *чорны грыб* — жывы або сушаны падабабак (Клецкі, Уздзенскі р-ны), *чорнаголовік* — 'падбярозавік' (ТСБМ,. т. 3, 1979, с. 515), *бабка* (Капыльскі р-н), *бабачка* (Маладзечанскі р-н), *ляднік, лядняк, леднічок* (Барысаўскі, Крупскі р-ны). ***Магілёўская вобл.:*** *чорны грыб* (Горацкі р-н; б. Магілёўская губ.— Чоловский, 1882), *чарненькі грыбок* (Мсціслаўскі р-н), *ляднік, леднічок* (Барысаўскі, Бялыніцкі р-ны), Апісаны на с. 70. Мал. 48.

Расце ў забалочаных хваёва-бярозавых лясах. Пладаносіць у ліпені — верасні. Спажываецца як інакшыя абабкі.

36. **Гаёвік-асавік бе́лы** — *L. aurantiacum* (Fr.) S. F. Gray f. *percandidum* (Vassilk.) Skirgieiio; подосиновик белый (сям. Глызнікавыя).

Брэсцкая вобл.: *падасінавік — крыху святлейшы за краснаголовіка* (Бярозаўскі р-н), *бабка* (Іванаўскі, Столінскі р-ны), *падбярозавік* (Столінскі р-н), *бярэзавец* (Драгічынскі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *абабак**** (Лоеўскі р-н). ***Гродзенская вобл.:*** *белы падбярознічак* (Шчучынскі р-н). ***Мінская вобл.:*** *бабка* (Уздзенскі р-н). Апісаны на с. 71. Мал. 53.

Расце ў ялова-дубовых лясах. Пладаносіць у ліпені — жніўні. Спажываецца свежы, марынаваны, сушаны.

37. **Гаёвік-асавік дуброўны** — *L. aurantiacum* (Fr.) S. F. Gray f. *quercinum* (Pilat) Skirgieiio; подосиновик дубравный (сям. Глызнікавыя).

---

* Звычайныя мясцовыя жыхары адрозніваюць *грыбок, ляднік* і *бабка, абабак.* Тонканогі падабабак з цвёрдай цёмнай (чорнай) шапачкай (галоўкай) — «грыбок, ляднік — не лупіцца скурка, цвёрды, як зварыцца, не разварыцца, не раскісае, як іншы абабак» (в. Чудзькі Сенненскага р-на, в. Сцюдзянец Касцюковіцкага р-на).
** Назвы гэтага кораня паходзяць, відаць, ад ляда "расчышчанае месца пасля высякання лесу' (Крывіцкі, Цыхун — вусна). Мяркуем, што назвы тыпу *ляднік, леднічок* узніклі ад летнік 'грыб, які ўраджайны ўсё лета', што 'ляднік расце на *халодным* месцы, дзе блізка ў грунце падыходзіць вада, а на паверхні вечарамі халаднавата; абабак расце ў забалочаных лясах і на балотах'.

*** У літаратурнай мове 30-х гадоў назва *абабак* ужываецца ў значэнні 'падасінавік' як тэрмін. Назвы *абабак, бабка* 'падасінавік' адзначаюцца ва ўкраінскай мове і ў палескіх гаворках Украіны, а таксама у гаворках Прыамур'я.

Мясцовыя назвы як у № 39. Апісаны на с. 71. Мал. 52.

Расце ў дубровах і грабавых лясах з дубам. Пладаносіць у ліпені — верасні. Спажываецца як папярэдні.

38. **Гаёвік-асавік жо́ўта-руды́** — *L. aurantiacum* (Fr.) S. F. Gray f. *rufescens* (Konr. ex Vassilk.) Skirgieiio; подосиновик желто-бурый (сям. Глызнікавыя).

Віцебская вобл.: *жаўтляваты падасінавік* (Сенненскі р-н). ***Гродзенская вобл.:*** *баравік* (Гродзенскі р-н). ***Мінская вобл.:*** *жоўты краснагаловік* (Маладзечанскі р-н). У мясцовасцях існуе размежаванне: падасінавік жоўта-буры, з жоўтай галоўкай называць *падасінавік*, а з чырвонай шапкай — *краснагаловікам*. Апісаны на с. 71. Мал. 54.

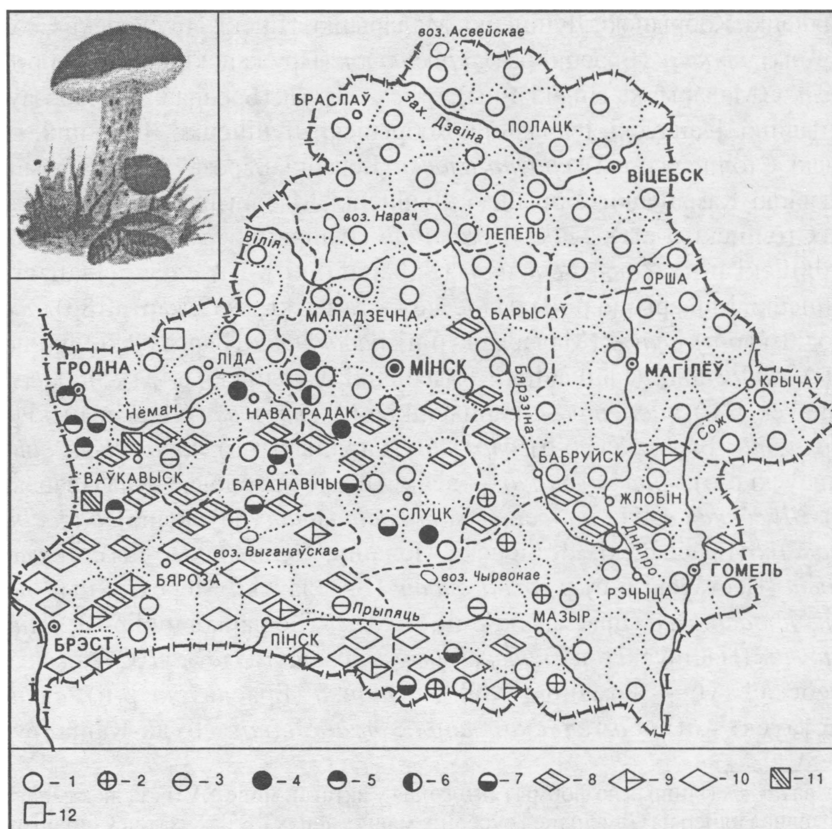
Расце ў ігліцавых мяшаных лясах каля асінаў. Пладаносіць у чэрвені — верасні. Спажываецца як папярэдні.

39. **Гаёвік-асавік* чырво́на-руды́** — *L. aurantiacum* (Fr.) S. F. Gray f. *aurantiacum*; подосиновик красно-бурый (сям. Глызнікавыя).

Брэсцкая вобл.: *краснюк* (Брэсцкі, Бярозаўскі, Драгічынскі, Іванаўскі, Камянецкі, Кобрынскі, Лунінецкі, Маларыцкі, Пінскі, Пружанскі, Столінскі р-ны), *краснік* (Брэсцкі р-н), *краснючок* (Пружанскі, Столінскі р-ны), *краснюх* (Маларыцкі, Пінскі р-ны), *краснагаловік* (Баранавіцкі, Бярозаўскі, Ганцавіцкі, Іванаўскі, Івацэвіцкі, Кобрынскі, Лунінецкі, Ляхавіцкі, Пружанскі, Столінскі р-ны), *краснагаловец* (Брэсцкі, Бярозаўскі, Драгічынскі, Івацэвіцкі, Камянецкі, Кобрынскі, Лунінецкі, Маларыцкі, Пінскі, Пружанскі, Столінскі р-ны), *краснагаловічак* (Івацэвіцкі р-н) *краснагалавец* (Столінскі р-н), *савяк, савячок* (Баранавіцкі р-н), *саўяк* (Івацэвіцкі, Лунінецкі, Маларыцкі р-ны; Палессе — Tarnacki, 1939, карта 136), *асовік* (Столінскі р-н), *асаўяк* (Маларыцкі р-н), *падасінавік* (Бярозаўскі, Лунінецкі р-ны), *падасіннік* (Ганцавіцкі, Камянецкі, Столінскі р-ны), *падасеннік* (Іванаўскі р-н), *падасінавы* (Ганцавіцкі р-н), *бярэзавец* (Драгічынскі р-н), *падбярэзнік* (Бярозаўскі р-н), *бярэзавік* (Столінскі р-н), *падомшняк, сіняўка* (Іванаўскі р-н), *кошка (кэшка)* — вельмі старое пладовае цела (Івацэвіцкі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *падасінавік, падасінавічак* (паўсюдна), *падасіннік, падасінік* (Браслаўскі, Лёзненскі, Полацкі, Сенненскі р-ны), *чырвонагаловік* (Пастаўскі р-н), *краснагаловік* (Браслаўскі, Мёрскі р-ны), *падасіняк, падасінаўка* (Браслаўскі р-н), *маскаль* (Бешанковіцкі р-н), *лапшук, лапшучок* (Пастаўскі р-н), *красны грыб, з краснай галоўкай* (Суражскі пав. Віцебскай губ.— Романов, 1898), *сушонка* (Браслаўскі р-н), *сушонік* (Пастаўскі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *падасінавік* (Буда-Кашалёўскі,

* Назва *асавік* (і іншыя яе формы) як адзіная ў актавай мове XVII ст., як кампактная пашыраная цяпер на Случчыне і суседніх мясцовасцях РБ і як узятая ў сінанімічны рад за наменклатурны тэрмін у В. Ф. Купрэвіча — усё гэта паслужыла асновай для вылучэння яе за афіцыйны наменклатурны тэрмін замест пашыранага, відаць, прышлага, субстытуцыйнага наймення падасінавік. Хоць лакальна назва падасінавік ёсць, дзе з’яўляецца і адным мясцовым тэрмінам.

Веткаўскі, Гомельскі, Добрушскі, Жыткавіцкі, Калінкавіцкі, Кармянскі, Лоеўскі, Мазырскі, Петрыкаўскі, Рагачоўскі, Рэчыцкі, Чачэрскі р-ны і Рэчыцкае Палессе — Moszycski, 1928, Pietkiewicz, 1928, с. 11), *падасінавікік* (Жлобінскі р-н), *падасіннік* (Ельскі, Лельчыцкі р-ны), *падосіннік, краснік* (Лельчыцкі р-н), *падасіннічак, савяк, саўячок* (Петрыкаўскі р-н), *асінаўка* (Нараўлянскі р-н), *асінавік, асінавічак* (Акцябрскі, Лельчыцкі, Нараўлянскі р-ны), *сінавік, падасінавік* (Калінкавіцкі р-н), *асінавы грыб* (Рэчыцкі р-н), *саўяк* (Жыткавіцкі, Лельчыцкі, Мазырскі р-ны), *краснюк* (Ельскі, Жыткавіцкі, Лельчыцкі р-ны), *краснагаловік* (Добрушскі, Жыткавіцкі, Лельчыцкі, Мазырскі, Нараўлянскі, Петрыкаўскі, Чачэрскі р-ны і Рэчыцкае Палессе — Moszycski, 1928, с. 24; Pietkiewicz, 1928, с. 14); *краснагаловец* (Ельскі, Кармянскі р-ны), *краснагалоўчык* (Буда-Кашалёўскі р-н), *высотнік* (Калінкавіцкі р-н). ***Гродзенская вобл.:*** *падасінавік* (Астравецкі, Ашмянскі, Воранаўскі, Гродзенскі, Іўеўскі, Лідскі, Мастоўскі, Смаргонскі р-ны), *падасіннік* (Астравецкі, Воранаўскі, Гродзенскі, Дзятлаўскі



Карта № 9. Назвы асавіка́:
1 — падасі́навік; 2 — асі́навік; 3 — падасі́ннік; 4 — асаві́к; 5 — асо́вік; 6 — асавя́к; 7 — савя́к; 8 — краснагало́вік; 9 — краснагало́вец; 10 — краснюќ; 11 — чырвонагало́вік; 12 — чырво́нік.

р-ны), *асовік* (Бераставіцкі, Ваўкавыскі, Гродзенскі, Карэліцкі, Лідскі, Навагрудскі, Свіслацкі, Слонімскі, Шчучынскі р-ны), *асовіч* (Гродзенскі р-н); *асавік* (Навагрудскі, Шчучынскі р-ны), *асавяк* (Гродзенскі, Карэліцкі, Навагрудскі, Слонімскі р-ны), *асаўяк* (Ваўкавыскі р-н), *савяк, саяк* (Ваўкавыскі, Гродзенскі, Дзятлаўскі, Зэльвенскі, Лідскі, Мастоўскі, Навагрудскі, Слонімскі, Шчучынскі р-ны), *саўяк* (Слонімскі р-н), *падасовік* (Зэльвенскі, Мастоўскі, Свіслацкі, Шчучынскі р-ны), *падласовік* (Іўеўскі, Лідскі, Шчучынскі р-ны), *краснагаловік* (Дзятлаўскі, Зэльвенскі, Карэліцкі, Лідскі, Мастоўскі, Навагрудскі, Петрыкаўскі, Свіслацкі, Слонімскі р-ны), *чырвонагаловік* (Ваўкавыскі, Гродзенскі, Зэльвенскі, Карэліцкі, Мастоўскі, Слонімскі, Шчучынскі р-ны), *чарвяк* (Воранаўскі р-н), *чырвонік* (Воранаўскі, Дзятлаўскі р-ны), *чырвончык* (Слонімскі р-н), *чырвонец* (Навагрудскі р-н), *чырвоны асавяк* (Карэліцкі р-н), *баблюк* (Гродзенскі р-н), *маскаль, пухляк* (Дзятлаўскі р-н), *паніч* (Карэліцкі р-н),*чашчэвік* (Гродзенскі р-н), *чашчавік* (Смаргонскі р-н), *гляблы асовік* (старое пладовае цела) (Ваўкавыскі р-н), *раўдонік* (Воранаўскі р-н)*. ***Мінская вобл.:*** *падасінавік* (Барысаўскі, Бярэзінскі, Вілейскі, Валожынскі, Дзяржынскі, Капыльскі, Крупскі, Лагойскі, Маладзечанскі, Мінскі, Мядзельскі, Нясвіжскі, Пухавіцкі, Слуцкі, Смалявіцкі, Стаўбцоўскі, Уздзенскі, Чэрвеньскі р-ны), *асавік* (Валожынскі, Капыльскі, Любаньскі, Нясвіжскі, Слуцкі, Стаўбцоўскі, Уздзенскі р-ны), *асовік* (Старадарожскі р-н), *асавяк* (Капыльскі, Салігорскі, Слуцкі, Стаўбцоўскі р-ны; вёскі Васілішскі, Прошчыцы Слуцкага р-на — АВК, XVIII, 1674), *асаўяк* (Капыльскі, Салігорскі, Слуцкі р-ны), *савяк* (Стаўбцоўскі р-н), *чашчавік* (Валожынскі р-н), *саўяк* (Любаньскі, Салігорскі, Слуцкі, Старадарожскі р-ны), *саўячок* (Салігорскі р-н), *асінавік* (Уздзенскі р-н), *краснагаловік* (Бярэзінскі, Валожынскі, Капыльскі, Маладзечанскі, Мінскі, Пухавіцкі, Салігорскі, Слуцкі, Старадарожскі, Стаўбцоўскі, Уздзенскі, Чэрвеньскі р-ны); *краснюк* (Уздзенскі р-н), *падбаравік, падбярозавік* (Уздзенскі р-н), *чырвонагаловік* (Капыльскі р-н), *чырвонашляпка* (Крупскі р-н — Калачынскі, 1969), *квасавік* — старое пладовае цела і сушаны падасінавік (Клецкі р-н), *крапчак* — малады падасінавік (Клецкі р-н), *чорны грыб* — сушаны падасінавік (Вілейскі, Клецкі р-ны). ***Магілёўская вобл.:*** *падасінавік* (паўсюдна), *пада'асіннік* (Мсціслаўскі р-н). *падасіннік* (Бялыніцкі, Магілёўскі р-ны — Ціхінскі, 1906), *асінавік, сінавік, сіннік* (Слаўгарадскі р-н), *сінавік* — старое пладовае цела, *падасінвік, падсінвік* — маладое пладовае цела (Слаўгарадскі р-н), *асінавік, асовік* (Глускі р-н), *краснагаловік* (Бабруйскі, Глускі р-ны), *краснагаловец* (Кіраўскі р-н), *красная шапка, красняк, краснячок, красік, красны* (Слаўгарадскі р-н). Апісаны на с. 70. Мал. 51.

Расце ў асінавых і мяшаных з асінаю лясах. Пладаносіць у ліпені — верасні. Спажываецца як папярэднія грыбы.

---

* Матывацыя і мадэль такая ж, як і ў літоўскай мове (Літ. атлас, I, 1977, карта 98).

40. **Галава́ч вялізны** — *Calvatia gigantea* (Pers.) Lloyd; головач гигантский (сям. Пархавіковыя).

Галавач вялізны мясцовыя жыхары традыцыйна называюць так, як і *пархавік-дулю* ці *мешкаваты*. Апісаны на с. 130. Мал. 268.

Расце на палях і лугах, на лясных ускрайках сярод травы. Пладаносіць у жніўні — кастрычніку. Страўны грыб, але збіраць забараняецца, бо знаходзіцца пад аховай (унесены ў Чырвоную кнігу РБ).

41. **Галава́ч мешкава́ты** — *C. utriformis* (Pers.) Jaap; головач мешковидный (сям. Пархавіковыя).

Паўсюды называецца *порхаўка, пурхоўка, кураўка* і інш. Апісаны на с. 130. Мал. 267.

Расце на лясных ускрайках, на палях і лугах сярод травы. Пладаносіць у чэрвені — кастрычніку. Спажываецца пасля адварвання, без адвару (булёну).

42. **Гарку́н жо́ўцевы** — *Tylopilus felleus* (Fr.) P. Karsten; желчный гриб (сям. Глызнікавыя).

Брэсцкая вобл.: *горкі грыб* (Драгічынскі, Кобрынскі, Лунінецкі, Пінскі, Столінскі р-ны), *гарчак, дуляк, удуляк, палёвы грыб, палявы грыб* (Драгічынскі р-н), *палёвы грыб* (Столінскі р-н), *паляны грыб* (Іванаўскі, Івацэвіцкі р-ны), *альховы грыб* (Іванаўскі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *глухі баравік* (Браслаўскі, Сенненскі р-ны), *палявы грыб* (Талачынскі р-н), *падальховік* (Лепельскі р-н), *падалешка* (Сенненскі р-н), *чортаў палец, горкі баравік, панскі баравік, абманны баравік, глухі баравік, палявы баравік, паганка, паддубовік, валуй* (Сенненскі р-н), *паддубовік* (Пастаўскі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *палявы баравік* (Кармянскі р-н), *палявік* (Капыльскі р-н), *палявы грыб* (Петрыкаўскі р-н), *дубовік* (Жыткавіцкі р-н), *паганы грыб* (Петрыкаўскі р-н), *дубовік* (Жыткавіцкі р-н), *паганы грыб* (Рэчыцкае Палессе — Pietkiewicz, 1928). ***Гродзенская вобл.:*** *гаркун* (Астравецкі р-н), *гарчак* (Гродзенскі р-н). ***Мінская вобл.:*** *дубавік, горкі палявік, гаркавік* (Уздзенскі р-н), *пад'яловік* (Крупскі, Чэрвеньскі р-ны), *пад'яленец, пад'яловец* (Крупскі р-н), *палявік, гаркавік* (Уздзенскі р-н), *пад'яловік* (Крупскі, Чэрвеньскі р-ны), *пад'яленец, пад'яловец* (Крупскі р-н), *палявік* (Валожынскі р-н), *палявы грыбок* (Бярэзінскі р-н), *дзікі грыб* (Крупскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *воўчанак* (Кіраўскі р-н), *палявік* (Хоцімскі р-н), *гаркуша* (Слаўгарадскі р-н), *горкі баравік* (Касцюковіцкі р-н). Апісаны на с. 69. Мал. 39.

Расце ў розных лясах. Пладаносіць у ліпені — верасні. Нястраўны грыб.

43. **Гладу́н вішнёвы,** с а д о́ в і к — *Clitopilus prunulus* (Fr.) Kumm.; подвишенник (сям. Ружавянкавыя).

Віцебская вобл.: *садовік* (Браслаўскі р-н), *сірэневая радоўка* (Сенненскі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *сыроежка* (Рэчыцкае Палессе — Moszycski, 1928). ***Мінская вобл.:*** *падвішняк, высыпальны грыб* (Капыльскі р-н), *падвішнік*

(Слуцкі р-н), *садоўка* (Мінскі р-н), *радоўка, белая радоўка* (Смалявіцкі р-н). Апісаны на с. 91. Мал. 130.

Расце ў лісцевых, мяшаных лясах, парках і садах. Пладаносіць у ліпені — верасні. Спажываецца пасля адварвання, без адвару (булёну).

44. **Глузд веснавы́** — *Gyromitra esculenta* (Fr.) Fr.; строчок обыкновенный (сям. Смаржковыя).

Брэсцкая вобл.: *страчок* (Івацэвіцкі, Пінскі, Столінскі р-ны), *старчок* (Драгічынскі, Кобрынскі, Пінскі, Пружанскі р-ны), *смаршчок* (Камянецкі, Пружанскі р-ны), *сморка* (Івацэвіцкі р-н), *вясёлка, весялок* (Баранавіцкі, Ляхавіцкі р-ны). *васілёк, пажаровік, грыбаў цвет* (Столінскі р-ны), *шмаргонка, грыбовы цвет, грыбаў цвет* (Лунінецкі р-н), *смаршок* (Баранавіцкі р-н), *глузд* (Ганцавіцкі, Столінскі р-ны), *драгель* (Столінскі р-н), *шмаргонка* (Лунінецкі р-н), *пажарка* (Брэсцкі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *смарчок баравы* (Браслаўскі р-н), *страчок* (Докшыцкі, Лепельскі, Лёзненскі, Ушацкі, Шаркоўшчынскі, Шумілінскі р-ны), *страчок* (Докшыцкі, Полацкі, Сенненскі р-ны), *тарчок* (Полацкі р-н), *смаршчок* (Пастаўскі р-н), *смарчок* (Браслаўскі, Лёзненскі, Сенненскі р-ны), *смаршок* (Лёзненскі, Талачынскі р-ны), *смаржок* (Сенненскі р-н), *смаршок, шмарчок* (Браслаўскі, Пастаўскі р-ны). ***Гомельская вобл.:*** *страчок* (Брагінскі, Добрушскі, Кармянскі, Лельчыцкі, Мазырскі, Петрыкаўскі, Чачэрскі р-ны), *старчок* (Акцябрскі р-н), *строчка* (Петрыкаўскі р-н), *моршч* (Рагачоўскі р-н), *смарчок, смаршчок, смаршчык* (Рэчыцкі р-н), *вясёлка* (Брагінскі, Буда-Кашалёўскі, Веткаўскі, Жлобінскі, Калінкавіцкі, Кармянскі, Рагачоўскі р-ны), *васілёк, глухі васілёк* (Рэчыцкі р-н), *асялок* (Гомельскі р-н), *весялок* (Калінкавіцкі р-н), *вяснянка, вяснярка* (Рэчыцкі р-н), *глузд* (Жыткавіцкі р-н), *глузд (грузд)* (Лельчыцкі р-н), *падснежнік* (Кармянскі р-н), *каўпак* (Жыткавіцкі, Лельчыцкі р-ны), *пажарка* (Кармянскі, Лоеўскі р-ны), *пажаровік* (Жыткавіцкі, Лельчыцкі р-ны). ***Гродзенская вобл.:*** *страчок* (Дзятлаўскі, Зэльвенскі, Мастоўскі, Слонімскі р-ны), *смарчок* (Ашмянскі, Ваўкавыскі, Карэліцкі, Лідскі р-ны), *бабіна вуха* (Ваўкавыскі р-н). ***Мінская вобл.:*** *смаржок (шмаршок)* (Пухавіцкі, Чэрвеньскі р-ны), *страчок* (Бярэзінскі, Барысаўскі, Валожынскі, Крупскі, Лагойскі, Мядзельскі, Слуцкі, Стаўбцоўскі р-ны), *старчок* (Стаўбцоўскі р-н), *тарчок* (Крупскі р-н), *смарчок* (Мінскі, Нясвіжскі, Старадарожскі, Стаўбцоўскі р-ны), *вяселік*, грыбаў цвет* (Любанскі, Салігорскі р-ны), *васілёк* (Пухавіцкі р-н), *весялок* (Клецкі, Капыльскі р-ны), *грыбовы цвет* (Старадарожскі р-н), *глузд* (Дзяржынскі р-н), *рабчык, пажарка* (Нясвіжскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *страчок* (Клімавіцкі, Круглянскі, Слаўгарадскі р-ны), *старчок* (Клімавіцкі р:н), *тарчок*

* Паходзіць гэта назва, відаць, ад *вясеннік* праз варыянт *вясельнік*, з якога потым атрымалася *вяселік* (Крывіцкі, 1979). Адсюль зразумела назва вясенняга ранняга баравіка: *вясёлка* (Любанскі р-н). Усё гэта стасуецца з народным паняццем назвы пары года вясна ('май, чэрвень, ліпень') (Беларуская лінгвістыка, 1973, вып. 4, с. 70–71).

(Асіповіцкі р-н), *смарчок* (Быхаўскі, Горацкі, Кастюковіцкі, Клімавіцкі, Краснапольскі, Крычаўскі, Слаўгарадскі, Чэрыкаўскі, Хоцімскі р-ны), *вясёлка* (Бабруйскі, Быхаўскі, Горацкі, Кіраўскі, Клімавіцкі, Краснапольскі, Магілёўскі, Хоцімскі р-ны), *вяселік, вушы* мн. лік (Глускі р-н), *вясёлік* (Асіповіцкі р-н), *грыбаў цвет* (Клімавіцкі р-н), *зрачок* (Клімавіцкі р-н), *шмаргонец* (Кіраўскі р-н). Апісаны на с. 61. Мал. 6.

Расце ў хваёвых лясах на глебе. Пладаносіць у красавіку — маі (чэрвені). Спажываецца пасля працяглага сушэння і адварвання, без адвару (булёну).

45. **Глузд во́сеньскі** — *G. infula* (Fr.) Quél.; строчок осенний (сям. Смаржковыя).

Брэсцкая вобл.: *смаршок* (Баранавіцкі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *асенні смарчок* (Сенненскі р-н). Апісаны на с. 60. Мал. 5.

Расце ў мяшаных, іглiцавых і лісцевых лясах на глебе, гнілых пнях Пладаносіць у верасні — кастрычніку. Спажываецца як папярэдні грыб.

46. **Гльізнік* бля́клы,** п а л я в і к — *Boletus luridus* Fr.; дубовик (сям. Глызнікавыя).

Брэсцкая вобл.: *паддубнік* (Драгічынскі р-н), *паддубняха* (Кобрынскі р-н), *паддубовік* (Лунінецкі р-н), *авечы грыб* (Івацэвіцкі р-н), *палявы грыб, дзікі палявы грыб* (Столінскі р-н), *сіняк* (Драгічынскі, Кобрынскі р-ны), *конскі грыб, кэньскі грыб* (Лунінецкі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *паддубнік* (Глыбоцкі р-н), *паддубавік* (Пастаўскі р-н), *паддубовік, паддубавік, глухі баравік, абманны махавік* (Сенненскі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *паддубнік* (Добрушскі, Жыткавіцкі р-ны), *дубовік* (Жыткавіцкі р-н), *палявы грыб* (Кармянскі, Лельчыцкі р-ны), *палявік* (Веткаўскі, Добрушскі, Нараўлянскі, Рэчыцкі р-ны), *сіняўка* (Добрушскі, Ельскі, Лоеўскі р-ны), *сіняк* (Калінкавіцкі р-н). ***Гродзенская вобл.:*** *паддубнік* (Ваўкавыскі, Гродзенскі, Дзятлаўскі, Карэліцкі, Навагрудскі р-н), *дубавік* (Мастоўскі р-н), *паддубовік* (Астравецкі р-н), *сіняк* (Ваўкавыскі, Зэльвенскі, Навагрудскі, Слонімскі р-ны). ***Мінская вобл.:*** *паддубовік* (Крупскі, Стаўбцоўскі р-ны), *паддубнік* (Дзяржынскі, Капыльскі, Крупскі, Мінскі р-ны), *дубовік, коньські грыб* (Жыткавіцкі, Старадарожскі р-ны), *палявы грыбок* (Бярэзінскі р-н), *палявы баравік* (Крупскі р-н), *конскі грыб* (Старадарожскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *паддубнік* (Магілёўскі р-н), *палявы грыб* (Бабруйскі р-н), *палявік* (Хоцімскі р-н), *сіняк* (Асіповіцкі р-н). Апісаны на с. 69. Мал. 40.

Расце ў шыракалістравых лясах. Пладаносіць у ліпені — верасні. Спажываецца свежы, сушаны, марынаваны, салёны.

47. **Гльізнік-баравік бяро́завы,** б е л а г а л о́ в і к — *B. edulis* Fr. f. *betulicola* Vassilk.; белый гриб березовый (сям. Глызнікавыя).

---

* Глызнік — калька з лаціны: ад *bolus* — глыж, глыза, камяк; сінонімы тут і ніжэй — народныя (Сяржаніна, 1995).

Брэсцкая вобл.: *бярозавік* (Баранавіцкі р-н), *белы грыб* (Драгічынскі, Кобрынскі р-ны), *грыб**[1] (Лунінецкі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *белы барвік* (Докшыцкі, Сенненскі, Чашніцкі р-ны), *белы баравік* (Сенненскі р-н), *бярозавік, падліпавік* (Докшыцкі р-н), *жытнік, каласавік, падбярозавік* (Сенненскі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *бярозавік* (Лельчыцкі р-н), *беленькі* (Лоеўскі р-н), *белы грыб* (Гомельскі р-н), *гаявы грыб* (Ельскі р-н), *прасянік, лесавы грыб, лугавы грыб* (Жыткавіцкі р-н), *грыб-бялун* (Хвойніцкі р-н — Сачанка, 1975). ***Гродзенская вобл.:*** *лазовік* (Гродзенскі р-н), *бяляк, падбельнік* (Навагрудскі р-н), *бяляк, баравік, падбярозавік* (Воранаўскі р-н). ***Мінская вобл.:*** *баравік, падбярозавік* (Барысаўскі р-н), *бярозавы баравік зеленкаваты, палявы**[2] *барвік, падліпавік* (Крупскі р-н), *гаявік* (Старадарожскі, Уздзенскі р-н), *лагавік* (Бярэзінскі р-н), *падымшанік* (Уздзенскі р-н), *падбярозавы баравік* (Барысаўскі, Крупскі р-ны), *белагаловік* (Старадарожскі р-н), *бярозавы баравік* (Стаўбцоўскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *бярозавы баравік, белы баравік, лазавік* (Быхаўскі р-н), *падбярозавік* (Чэрыкаўскі р-н), *падліпавік* (Слаўгарадскі р-н), *белы грыб* (Касцюковіцкі, Крычаўскі, Краснапольскі, Хоцімскі р-ны)*[3]. Апісаны на с. 69. Мал. 45.

Расце ў розных лясах каля бяроз. Пладаносіць у ліпені — верасні. Спажываецца свежы, сушаны, марынаваны, салёны.

48. **Глы́знік-баравік звычайны,** я л о́ в і к — *B. edulis* Fr. f. *edulis*; белый гриб еловый (сям. Глызнікавыя).

Брэсцкая вобл.: *хваёвік* (Баранавіцкі р-н), *грыб* (Лунінецкі р-н), *чорнагаловік* (Столінскі р-н), *чорны грыб* (Драгічынскі, Кобрынскі р-ны), *вясняны грыб*** (Бярозаўскі р-н), *вяснянка*** (Лунінецкі р н), *маёвы грыб*** (Брэсцкі, Драгічынскі, Кобрынскі, Маларыцкі р-ны), *майскі*** *грыб* (Лунінецкі р-н), *юр'евы грыб*** (Драгічынскі р-н), *юр'ёвік***, *жоўтагаловы грыб**** (Іванаўскі р-н), *мікольнік*** (Лунінецкі, Столінскі р-ны), *мікольны грыб*** (Драгічынскі, Іванаўскі, Пінскі, Столінскі р-ны), *міколін грыб***

---

*[1] Калі грунтаваццa на рэдакцыі тэксту Баркалабаўскага летапісу М. В. Доўнар-Запольскага, то назву '*грыб*' трэба чытаць у значэнні 'баравік'. Параўн.: "яко в року (1)604, бо тотъ рокъ вари мало было; Тольки грибы, ледники, опенки ели, а рыбъ вялых мало было для великих поводков (л. 169) (Довнар-Запольский, 1908).

*[2] *Палявы* паводле мясцовай матывацыі (поле, бераг лесу) — гэта баравік светла-жаўтлявы, бляклы, саламянага колеру (*палевый*), а верх знізу белавата-зеленаваты, бляклы, які расце на полі, на краю леса, на пожні, на сіўцы. А. Г. Праабражэнскі і М. Фасмер лічаць назву *палевый* новым запазычаннем з французскай мовы 'бледны'. Пашырэнне лацінскай мовы на Беларусі ў сярэднявеччы і аж да канца XVIII ст., сетка школ езуітаў, піяраў і інш. з выкладаннем лацінскай мовы магло нейкім чынам (мо, экспарт грыбоў) паўплываць на пашырэнне назвы *pallidus* "бледнаваты, збляклы". Назва палявы адносіцца да розных грыбоў светла-жоўтага колеру.

*[3] Мейер (1786) сведчыць, што «Боровик, называемый здесь *белым грибом*, [растет] в березняках».

** Зноскі да глызніка-баравіка звычайнага гл. на с. 156.

(Камянецкі р-н), *мікольскі*** (Бярозаўскі р-н), *каласавік*** (Лунінецкі, Пружанскі р-ны), *расавічка**, расавік*** (Баранавіцкі р-н), *ушэсны грыб**, траецкі грыб**, пятровіцкі грыб*** (Столінскі р-н), *асенні грыб*** (Камянецкі р-н), *кашырны грыб****; кашэрны грыб***** — маладое пладовае цела (Столінскі р-н), *красавальнік, расавальнік, белы грыб* — малады сушаны баравік, *чорны грыб* — стары сушаны баравік (Баранавіцкі р-н), *баршчавік****, баршчовік****, квасавік***** — старое пладовае цела (Столінскі р-н), *бабух***** — старое пладовае цела (Пружанскі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *чорнагаловік* (Ушацкі р-н), *палявы грыб* (Пастаўскі р-н), *палявы баравік* (Талачынскі р-н), *каласавік*** (Браслаўскі, Верхнядзвінскі, Гарадоцкі, Докшыцкі, Сенненскі р-ны), *каласнік*** (Сенненскі р-н), *баравік жытнік**, барвік каласавік**, жытнік**, красавік* (Браслаўскі, Пастаўскі, Сенненскі р-ны), *жытні баравік*** (Сенненскі р-н), *пляхан***** — старое, буйное, пладовае цела (Мёрскі р-н), *спарыш***** — адна шапка з двума каранямі (Талачынскі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *чорнагаловы грыб, баравік* (Лельчыцкі р-н), *чорнагаловік* (Гомельскі, Жыткавіцкі, Рэчыцкі р-ны), *чорнагаловец* (Жыткавіцкі р-н), *палявы грыб* (Ельскі, Кармянскі, Петрыкаўскі р-ны), *майскі грыб*** (Жыткавіцкі, Кармянскі р-ны), *маёвачка*** (Добрушскі р-н), *мікольнік**, мікольны грыб* (Ельскі, Жыткавіцкі, Лельчыцкі, Мазырскі, Нараўлянскі, Рэчыцкі р-ны і Рэчыцкае Палессе — Pietkiewicz, 1928, с. 8), *каласавік*** (Буда-Кашалёўскі, Веткаўскі, Гомельскі, Добрушскі, Кармянскі, Рэчыцкі р-ны), *жытнік*** (Буда-Кашалёўскі, Добрушскі, Рэчыцкі р-ны), *траечнік*** (Лельчыцкі р-н), *пятровачны грыб**, пятроўка*** (Жыткавіцкі р-н), *верасовік*** (Жыткавіцкі, Мазырскі р-ны), *белы грыб***** — выключна маладое пладовае цела (Лельчыцкі, Петрыкаўскі р-ны), *баршчавік***** — старое, буйное пладовае цела (Лоеўскі, Хвойніцкі, Жыткавіцкі р-ны), *грамадка* — некалькі пладовых цел з аднаго кораня (Лельчыцкі р-н), *карпунец* — малюпасенькі, маладзенькі баравік (Хвойніцкі р-н — Сачанка, 1980), *роспадзень***** — сапсаваны, гнілы грыб (Жыткавіцкі р-н), *жаўтляк***** — стары жоўты баравік (Лельчыцкі р-н), *прасянік*** — летні баравік (Жыткавіцкі р-н), *путнік* — баравік (Ельскі р-н), *справядлівы грыб, жоўты справядлівы грыб* (Мазырскі р-н), *выплывальнік* (Рэчыцкае Палессе — Pietkiewicz, 1928, с. 8). ***Гродзенская вобл.:*** *выплывальнік*** (Гродзенскі, Дзятлаўскі, Лідскі р-ны), *выплыванік*** (Дзятлаўскі, Навагрудскі р-ны), *каласавік*** (Астравецкі, Воранаўскі, Іўеўскі р-ны), *каласавальнік*** (Дзятлаўскі, Свіслацкі р-ны), *расавальнік**, расаванік*** (Навагрудскі р-н), *мікольнік**, красавік**, красавічык*** (Слонімскі р-н), *мамаратак***** — вельмі маладое, дробнае, малюпасень-

---

** Назвы, якія адлюстроўваюць час з'яўлення пладовага цела.

*** Аб наяўнасці жоўтай формы белага грыба сведчаць літаратурныя крыніцы (Васильков, 1966: Народная словатворчасць, 1979), але ў нашай мікатэцы такая форма пакуль што адсутнічае.

**** Назвы, якія паказваюць на ўзрост і якасць пладовага цела.

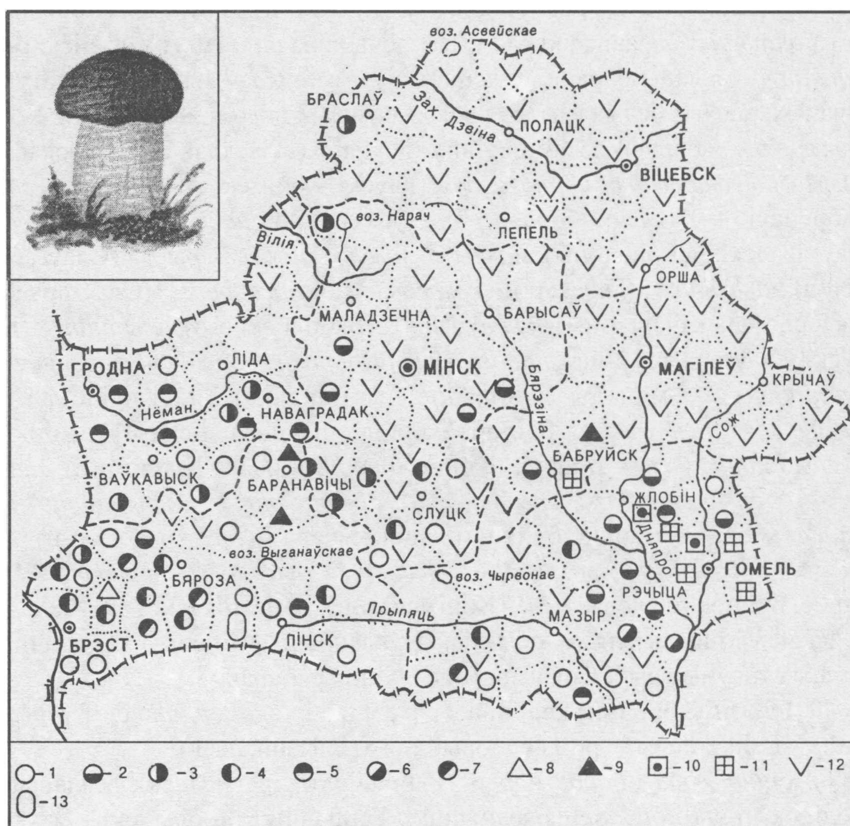
кае пладовае цела (Шчучынскі р-н, в. Юшкі, Юшко В. М.). ***Мінская вобл.:*** *чорнагаловік, баравы баравік* (Старадарожскі, Уздзенскі р-ны), *чорны баравік* (Капыльскі р-н), *мікольнік*** (Капыльскі, Салігорскі р-ны), *мікольны грыб**, мікольскі грыб*** (Старадарожскі р-н), *выплыванік*** (Маладзечанскі, Стаўбцоўскі р-ны) *высыпальнік**, высыпальны грыб*** (Капыльскі р-н), *выплывальнік*** (Капыльскі, Смалявіцкі р-ны), *плывун**. плывунец**, каласовік*** (Уздзенскі р-н), *каласавік*** (Вілейскі, Маладзечанскі, Капыльскі, Пастаўскі, Уздзенскі, Салігорскі, Старадарожскі р-ны), *красавік* (Старадарожскі р-н), *маёвы грыб*** (Салігорскі р-н), *жытнік*** (Вілейскі, Уздзенскі р-ны), *вясёлка* — ранні баравік (Любанскі р-н), *пляха***** — старое, вялікае пладовае цела (Уздзенскі р-н), *жаўцяк* — таксама зусім старое або сушанае пладовае цела (Уздзенскі, Смалявіцкі р-ны), *шэпшаль***** — старое, буйное пладовае цела (Слуцкі р-н), *квасавак***** — старое або таксама сушанае пладовае цела (Клецкі р-н), *калупанчык*** — маладое пладовае цела і *калупанец* — баравік, які расце ў хвойніку на шыпульніку і на пясчанай глебе (Уздзенскі р-н), *калупанік* (Капыльскі р-н), *балацянік* (баравік, які расце ва ўрочышчы Балотца) (Уздзенскі р-н); *крапчак* — малады баравік (Клецкі р-н), *шапачка* — вышэйшы гатунак сушаных, рослых белых грыбоў яловых (Смалявіцкі р-н — Купрэвіч, 1930), *белы грыб* — «баравік з жаўтаватай галоўкай» (в. Недаль Барысаўскага р-на). ***Магілёўская вобл.:*** *чорнагаловік* (Глускі, Хоцімскі р-ны), *палявы грыб* (Бабруйскі р-н), *палявы баравік* (Быхаўскі р-н), *майскі грыб*** (Кіраўскі, Слаўгарадскі, Чавускі р-ны), *маявы**, маёвы**, маявы грыб*** (Слаўгарадскі р-н), *мікольнік*** (Глускі р-н), *каласавік**, каласавічок*** (Слаўгарадскі, Чавускі, Чэрыкаўскі р-ны), *каласаўнік*** (Бабруйскі р-н), *жытнік*** (Быхаўскі, Слаўгарадскі р-ны), *падбаравік, паўбаравік, баравічок, баравічачок, баравікячок* — малады, менш рослага баравік (Слаўгарадскі р-н), *высевень****, сяву́н***** — старое, буйное пладовае цела (Бялыніцкі р-н), *грыбацiна***** — старое, буйное пладовае цела (Глускі р-н), *ашлэпак****, грыбацiна****, грыбень****, грыбабень****, грыбацень****, лапацень***** — старое, буйное пладовае цела (Слаўгарадскі р-н), *кісляк****, махлак****, махляк****, псюк****, пясляк****, пясюк***** — старое, буйное пладовае цела (Хоцімскі р-н). Апісаны на с. 69. Мал: 41.

Расце ў ігліцавых лясах каля елак. Пладаносіць у ліпені — кастрычніку. Лепшы страўны грыб. Спажываецца як іншыя баравікі.

49. **Гльі́знік-баравік хваёвы,** в е р а с о́ в і к — *B. edulis* Fr. f. *pinicola* (Vitt.) Vassilk.; белый гриб сосновый (сям. Глызнікавыя).

Брэсцкая вобл.: *баравы грыб* (Ганцавіцкі, Драгічынскі, Маларыцкі, Столінскі р-ны), *баравік* (Баранавіцкі, Ганцавіцкі, Кобрынскі — тут як новая назва, Драгічынскі, Пружанскі; Столінскі р-н — Ходаковский, 1974), *гры́б* (паўсюдна), *гаравы грыб* (Іванаўскі, Пінскі р-ны), *хваёвік* (Баранавіцкі р-н), *праўдзівы* (Брэсцкі, Іванаўскі, Івацэвіцкі р-ны), *праўдзівец* (Брэсцкі, Кобрынскі р-ны), *справядлівы грыб* (Бярозаўскі р-н), *справядловы*

(Столінскі р-н), *справядлівы* (Пружанскі р-н), *сапраўдны грыб* (Столінскі р-н), *белы* (Іванаўскі р-н), *белы грыб* (рэдка) (Івацэвіцкі, Кобрынскі р-ны), *праўдзун* (Брэсцкі р-н), *свой грыб* (Івацэвіцкі р-н), *чысты грыб* (Маларыцкі р-н), *верасовы* (Іванаўскі р-н), *верасовы грыб* (Маларыцкі р-н), *межавы* (г. зн. фіялетавы) (Іванаўскі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *баравік, барвік* (паўсюдна — Бешанковіцкі, Браслаўскі, Верхнядзвінскі, Віцебскі; Дзісеншчына — Архив РГО, 1873; Докшыцкі, Дубровенскі, Лепельскі, Лёзненскі, Пастаўскі, Полацкі, Сенненскі, Талачынскі, Ушацкі, Чашніцкі р-ны), *белы* (Докшыцкі р-н), *белы грыб, барвік* (Сенненскі р-н), *верасовы баравік* (Лепельскі р-н), *баравічок* (Браслаўскі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *баравік* (Добрушскі, Кармянскі, Калінкавіцкі, Мазырскі, Петрыкаўскі, Пінскі (Д. Марцінкевіч. Пінская шляхта, с. 74), Рагачоўскі, Рэчыцкі (Moszycski, 1928, Pietkiewicz, 1928) р-ны), *баравы баравік* (Чачэрскі р-н), *грыб* (Жыткавіцкі, Калінкавіцкі, Лельчыцкі, Лоеўскі, Петрыкаўскі, Рагачоўскі, Рэчыцкае Палессе — Moszycski, 1928, с. 24, Салігорскі,



Карта № 10. Назвы баравіка:
1 — грыб; 2 — до́бры грыб; 3 — праўдзі́вы грыб; 4 — справядлі́вы грыб; 5 — шчыры грыб; 6 — харо́шы грыб; 7 — настаяшчы грыб; 8 — праўдзі́вец; 9 — праўдзі́вік; 10 — до́брык; 11 — дабра́к; 12 — бараві́к; 13 — про́сты, про́сты грыб.

Светлагорскі, Хвойніцкі р-ны), *белавік* (Кармянскі. р-н), *белы грыб* (Акцябрскі, Добрушскі, Дзяржынскі, Жыткавіцкі, Петрыкаўскі, Рагачоўскі р-ны), *белы справядлівы грыб* (Мазырскі р-н), *белы* (Чачэрскі р-н), *грыбец* (Петрыкаўскі р-н), *верасавік* (Жыткавіцкі р-н), *верасовік, верасовы грыб* (Лельчыцкі, Рэчыцкі р-ны), *верасны* (Чачэрскі р-н), *справядлівы грыб* (Жыткавіцкі р-н), растуць у хвойніку: *параслёвік, параслявік, параслевік, парасенька* (Жыткавіцкі р-н), *парасявы грыб* (Ельскі, Жыткавіцкі, Лельчыцкі р-ны), *ліповы грыб* (Рэчыцкі р-н), *харошы* (Жыткавіцкі р-н), *харошы грыб* (Мазырскі павет — Архив РГО, 1873), *добры грыб* (Добрушскі, Лельчыцкі р-ны), *добрык* (Жлобінскі р-н), *дабрак* (Добрушскі, Лоеўскі, Рэчыцкі р-ны), *дабрэк* (Веткаўскі р-н). ***Гродзенская вобл.:*** *баравік* (Астравецкі, Ашмянскі, Гродзенскі, Дзятлаўскі, Іўеўскі, Карэліцкі, Навагрудскі, Свіслацкі, Смаргонскі, Шчучынскі р-ны), *грыб-баравік* (Свіслацкі р-н), *баравы грыб, добры грыб, белы грыб* (Свіслацкі р-н), *белы грыб* (Карэліцкі р-н), *баровік* (Навагрудскі р-н — Federowski, XIX ст.), *палявы баравік, палявы грыб* (Слонімскі р-н), *праўдзівы грыб* (Карэліцкі, Свіслацкі, Слонімскі р-ны), *праўдзівы* (Мастоўскі, Слонімскі р-н), *праўдзівік* (Ваўкавыскі, Мастоўскі, Свіслацкі р-ны), *праўдзяк* (Шчучынскі р-н), *найлепшы грыб* (Гродзенскі р-н), *шчыры* (Ваўкавыскі, Гродзенскі, Мастоўскі, Шчучынскі р-ны), *шчыры грыб* (Гродзенскі, Карэліцкі, Мастоўскі р.-ны), *пашанцэвік* (Ваўкавыскі р-н). ***Мінская вобл.:*** *баравік* (Бярэзінскі, Валожынскі, Вілейскі, Дзяржынскі, Капыльскі, Маладзечанскі, Мінскі, Пухавіцкі, Слуцкі (і ў XVIII ст.— Рудніцкі; Мінская губ.— Зябловский, 1810, с. 342), Смалявіцкі, Стаўбцоўскі, Уздзенскі, Чэрвеньскі р-ны), *баравы грыб* (Слуцкі р-н), *баравы баравік* (Барысаўскі р-н), *грыб* (Бярэзінскі, Слуцкі, Старадарожскі р-ны), *праўдзівы грыб* (Бярэзінскі, Капыльскі, Салігорскі р-ны), *добры грыб* (Стаўбцоўскі, Уздзенскі р-ны), *дабрак* (Капыльскі р-н), *харошы, харошы грыб* (Мінскі, Салігорскі р-ны), *шчыра грыб, шчырак* (Мядзельскі р-н), *парасельны грыб* (Салігорскі, Старадарожскі р-ны), *крушынавік, ларавік* (Бярэзінскі р-н), *беламшанік, калупанец* (Уздзенскі р-н), *верасавы баравік* (Крупскі р-н), *верасовік* (Барысаўскі р-н), *верасавік, баравы грыб* (Старадарожскі р-н), *бараквік* (Капыльскі р-н), *бярвяк, верасавік* (поўдзень Мядзельскага р-на), *барвяк* (Мядзельскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *баравы баравік, баравы, баравічок* (Быхаўскі, Крычаўскі, Слаўгарадскі р-.ны), *баравы* (Бабруйскі р-н), *белы* (Быхаўскі р-н), *белы грыб* (Клічаўскі, Касцюковіцкі, Клімавіцкі, Краснапольскі, Круглянскі, Магілёўскі, Мсціслаўскі, Слаўгарадскі, Чэрыкаўскі, Шклоўскі р-ны; раней у Крычаўскім графстве — Мейер, 1786; у Магілёўскай губ. — Носович, 1870; Чоловский, 1882; ИЮМ, вып. 5, 1688; Соколов, 1854; Романов. 1912), *аржанец* (Крычаўскі р-н), *грыб* (Быхаўскі, Кіраўскі р-ны; Баркалабава Быхаўскага р-на — Баркалабаўскі летапіс, 1604), *ліпнік* — светлага колеру, расце пад ліпамі (Крычаўскі р-н), *палявы, палявы баравік, дабрак* (Быхаўскі, Клімавіцкі, Краснапольскі р-ны), *добры*

грыб, дабрак (Слаўгарадскі р-н), *добры* (Чэрыкаўскі р-н). Апісаны на с. 69. Мал. 44.

Расце ў хвойніках. Пладаносіць у чэрвені — кастрычніку. Спажываецца як іншыя баравікі.

50. **Гльізнік-дóбрык масяжóвы,** падграбóвік — *B. edulis* Fr. f. *aereus* (Fr.) Vassilk.; белый гриб грабовый (сям. Глызнікавыя).

Брэсцкая вобл.: *грыб* (паўсюдна), *белы грыб* (Бярозаўскі, Івацэвіцкі, Камянецкі, Пінскі, Столінскі р-ны), ***шчыранькі добрык*** (Пружанскі р-н), *праўдзівы грыб* (Баранавіцкі, Брэсцкі, Бярозаўскі, Ганцавіцкі, Драгічынскі, Камянецкі, Лунінецкі, Ляхавіцкі, Столінскі р-ны), *праўдзівы* (Баранавіцкі, Івацэвіцкі, Столінскі р-ны), *праўдзівік* (Баранавіцкі, Ганцэвіцкі, Капыльскі, Ляхавіцкі р-ны), *праўдзівец* (Брэсцкі, Маларыцкі р-ны), *праўдзун* (Брэсцкі р-н), *справядлівы грыб* (Брэсцкі, Бярозаўскі, Драгічынскі, Жабінкаўскі, Камянецкі, Кобрынскі, Ляхавіцкі, Пінскі, Пружанскі, Столінскі р-ны), *справядлівы* (Бярозаўскі, Столінскі р-ны), *справедны* (Пружанскі р-н), *правільны грыб, дубовы грыб* (Столінскі р-н), *настаяшчы грыб* (Драгічынскі, Пружанскі, Столінскі р-ны), *чысты грыб* (Брэсцкі, Маларыцкі, Столінскі р-ны), *грыбок* (Пружанскі р-н), *чырнагаловік* (Іванаўскі, Столінскі р-ны). ***Віцебская вобл.:*** *баравік, барвік* (паўсюдна), *белы* (Докшыцкі р-н), *белы баравік* (Лепельскі р-н), *чалавечы баравік* (Бягомльскі р-н), *чарнагаловік* (Полацкі, Сенненскі, Талачынскі р-ны), *чорны барвік* (Сенненскі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *баравік* (на поўначы вобласці), *грыб* (Акцябрскі, Брагінскі, Буда-Кашалёўскі, Веткаўскі, Ельскі, Жыткавіцкі, Лельчыцкі, Лоеўскі, Мазырскі, Нараўлянскі, Петрыкаўскі, Рэчыцкі, Светлагорскі р-ны), *белы грыб* (Акцябрскі, Брагінскі, Добрушскі, Лельчыцкі, Нараўлянскі, Петрыкаўскі, Хвойніцкі р-ны), *бялун* (Гомельскі р-н), *белы баравік* (Жыткавіцкі р-н), *добры грыб* (Веткаўскі, Добрушскі, Жлобінскі, Лельчыцкі, Лоеўскі р-ны), *добры* (Буда-Кашалёўскі р-н), *добры дабрак* (Добрушскі р-н), *шчыранькі добрык* (Буда-Кашалёўскі р-н), *дабрак* (Гомельскі, Добрушскі, Рэчыцкі р-ны), *добрык* (Буда-Кашалёўскі, Жлобінскі р-ны)у *дабравік* (Веткаўскі р-н), *справядлівы грыб* (Калінкавіцкі, Лельчыцкі р-ны), *справядлівы* (Жыткавіцкі р-н), *шчыры грыб* (Буда-Кашалёўскі р-н), *харошы грыб* (Брагінскі, Веткаўскі, Жыткавіцкі, Лельчыцкі, Рэчыцкі р-ны), *чысты грыб, губяк* (Жыткавіцкі р-н), *путнік* (Ельскі р-н), *чарнагаловік* (Жыткавіцкі, Лоеўскі, Салігорскі р-ны), *чорная галоўка* (Салігорскі р-н). ***Гродзенская вобл.:*** *баравік* (на поўначы вобласці), *грыб* (Зэльвенскі р-н), *балта грыб* (Воранаўскі р-н), *берусь, добры грыб* (Шчучынскі р-н), *праўдзівы грыб* (Карэліцкі, Свіслацкі, Шчучынскі р-ны), *праўдзівы* (Карэліцкі, Шчучынскі р-ны), *праўдзівік* (Ваўкавыскі, Зэльвенскі, р-ны), *справядлівы грыб* (Бераставіцкі, Ваўкавыскі, Гродзенскі, Навагрудскі р-ны), *праведны* (Ваўкавыскі р-н), *шчыры грыб* (Бераставіцкі, Гродзенскі р-ны), *шчыры* (Гродзенскі, Ваўкавыскі, Карэліцкі, Шчучынскі р-ны), *чысты грыб* (Шчучынскі р-н), *палявы баравік* (новае) (Слонімскі

р-н). ***Мінская вобл.:*** *баравік* (паўсюдна), *баравы барвік* (баравік) (Крупскі р-н), *грыб* (Вілейскі, Капыльскі, Маладзечанскі, Слуцкі, Старадарожскі, Стаўбцоўскі, Уздзенскі, Чэрвеньскі р-ны), *дабрак* (Капыльскі, Чэрвеньскі р-ны), *праўдзівы грыб* (Капыльскі, Салігорскі р-ны), *праўдзівы* (Капыльскі, Нясвіжскі р-ны), *справядлівы грыб* (Пухавіцкі, Салігорскі, Слуцкі р-ны), *справядлівы* (Пухавіцкі р-н), *харошы грыб* (Пухавіцкі, Салігорскі р-ны), *чысты грыб* (Дзяржынскі р-н), *падграбовік* (Уздзенскі р-н), *чарнагаловік* (Уздзенскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *баравік* (паўсюдна), *грыб, добры грыб, белы грыб* (Бабруйскі р-н), *дабрачы грыб* (Быхаўскі р-н), *дабрак* (Бабруйскі, Быхаўскі р-ны), *справядлівы грыб* (Краснапольскі р-н), *бора, борка, борык, баравы баравік* (Быхаўскі, Слаўгарадскі р-ны), *белы грыб* (Касцюковіцкі, Краснапольскі, Крычаўскі, Чэрыкаўскі р-ны — Мейер, 1786), *чорнагаловік* (Хоцімскі р-н). Апісаны на с. 69. Мал. 43.

Расце ў дубовых і дубова-грабавых лясах. Пладаносіць у ліпені — верасні. Спажываецца як іншыя глызнікі.

51. **Глы́знік-до́брык сівы́**, п а д д у б о́ в і к — *B. edulis* Fr. f. *quercicola* Vassilk.; белый гриб дубовый (сям. Глызнікавыя).

Брэсцкая вобл.: *дубовік, градовы грыб, паддубовік, дубовы грыб* (Столінскі р-н), *баравы паддубовік* (Лунінецкі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *паддубовік* (Гарадоцкі, Пастаўскі, Сенненскі р-ны), *баран, бараны* мн. лік (Браслаўскі р-н), *восеньскі біравік* (Сенненскі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *дубовік* (Жыткавіцкі р-н), *дубавік* (Калінкавіцкі р-н), *дуброўны грыб* (Ельскі р-н), *дубняк* (Веткаўскі р-н), *паддубовік* (Брагінскі, Жыткавіцкі, Рэчыцкі р-ны), *паддубнік* (Добрушскі, Ельскі, Жыткавіцкі, Кармянскі, Лельчыцкі р-ны), *паддубак* (Лельчыцкі р-н), *дубовы грыб* (Кармянскі р-н). ***Гродзенская вобл.:*** *паддубнік* (Гродзенскі р-н). ***Мінская вобл.:*** *дубовік* (Старадарожскі р-н), *дубавік* (Уздзенскі р-н), *паддубнік* (Капыльскі, Лагойскі, Маладзечанскі, Мінскі, Нясвіжскі, Слуцкі, Старадарожскі, Уздзенскі р-ны), *паддубовік, паддубнік* (Крупскі р-н), *падбаравік* (Капыльскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *паддубовік* (Кіраўскі, Слаўгарадскі р-ны), *дубовы баравік* (Быхаўскі р-н). Апісаны на с. 69. Мал. 42.

Расце ў дубровах і іншых лясах з дубам. Пладаносіць у чэрвені — верасні. Спажываецца як іншыя глызнікі.

52. **Гнаявік атрамантавы** — *Coprinus atramentarius* (Fr.) Fr.; навозник чернильно-серый (сям. Гнаевіковыя).

Віцебская вобл.: *гнаявік* (Сенненскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *алкаголік, гнаявік* (Бабруйскі р-н). Звычайна гнаявік атрамантавы мясцовымі жыхарамі традыцыйна называецца так, як і гнаявік зіхоткі. Апісаны на с. 101. Мал. 165.

Расце на лясных ускрайках, у садах і парках. Пладаносіць у чэрвені — верасні. Спажываецца адвараны (маладое пладовае цела), без алкаголю.

53. **Гнаявік бе́лы чубаты** — *C. comatus* (Fr.) S. F. Gray; навозник белый, хохлатый (сям. Гнаевіковыя).

Мінская вобл.: *гнаявік лахматы, навознік, благушка* (Смалявіцкі р-н). Звычанна яшчэ гнаявік белы мясцовымі жыхарамі называецца *воўчы, сабачы, жабечы грыб, мышак, вужоўка, паганка*. Апісаны на с. 101. Мал. 164.

Расце ў садах, парках, на палях і лясных ускрайках у траве. Пладаносіць у чэрвені — верасні. Спажываюцца маладыя пладовыя целы пасля адварвання, без адвару (булёну). Алкаголь не ўжываць!

54. **Гнаявік зіхо́ткі** — *C. micaceus* (Fr.) Fr.; навозник мерцающий (сям. Гнаевіковыя).

Гнаявік зіхоткі мясцовыя жыхары традыцыйна называюць *грыб воўчы, ваўковы, сабачы, мышыны, жабскі, дзікі, дурны, дрэнны*. Апісаны на с. 100. Мал. 163.

Расце ў лясах, парках і садах на пнях і каля іх, на ламаччы. Пладаносіць у чэрвені — верасні. Спажываецца як гнаявік белы.

55. **Гнаявік каро̀назе́рлевы** — *C. angulatus* Peck; навозник корончатоспоровый (сям. Гнаевіковыя).

Брэсцкая вобл.: *пажарка* (Брэсцкі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *ваўчыны грыб, мышыны грыб, мышак, воўчы грыб* (Лепельскі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *пажарка* (Лельчыцкі р-н). ***Мінская вобл.:*** *воўчы грыб, благі грыб* (Мінскі р-н), *пажарка* (Нясвіжскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *пажарка* (Клімавіцкі р-н), *пажарнік, палявы грыб* (Чэрыкаўскі р-н). Апісаны на с. 100. Мал. 162.

Расце на старых вогнішчах. Пладаносіць у жніўні — верасні. Нястраўны грыб.

56. **Губа́ аве́чая,** б я л я́ к — *Scutiger ovinus* (Fr.) Murr.; трутовик овечий (сям. Губавыя).

Брэсцкая вобл.: *авечы грыб* (Івацэвіцкі р-н). ***Мінская вобл.:*** *бяляк* (Капыльскі р-н). Апісаны на с. 64. Мал. 22.

Расце ў іглічавых, пераважна яловых лясах, сярод імхоў. Пладаносіць у ліпені — верасні. Спажываецца пасля папярэдняга адварвання, толькі маладыя грыбы.

57. **Гу́ба парасо́ністая,** г р ы б - б а р а́ н — *Polypilus umbellatus* (Fr.) Bond. et Sing.; полипил зонтичный (сям. Зрослагубавыя).

Брэсцкая вобл.: *скрыпель* (Лунінецкі, Столінскі р-ны), *скрыпень* (Ганцавіцкі, Пінскі р-ны), *горах* (Драгічынскі р-н), *орэх* (Пружанскі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *гарун* (Шаркоўшчынскі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *скрыпель, скрыпень* (Буда-Кашалёўскі, Добрушскі, Ельскі, Жыткавіцкі, Кармянскі, Мазырскі, Петрыкаўскі, Рэчыцкі р-ны і Рэчыцкае Палессе — Moszycski, 1928, с. 24), *губа* (Ельскі р-н). ***Мінская вобл.:*** *скрыпель, вуха* (Бярэзінскі, Барысаўскі, Салігорскі р-ны), *губяк* (Бярэзінскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *скрыпель, скрыпень, скрыпапель* (Быхаўскі, Слаўгарадскі р-ны), *бумак, мумак, мумка, мумкель, мамкель, мумака, мумашка, гумак* (Клімавіцкі, Краснапольскі, Слаўгарадскі, Хоцімскі, Чэрыкаўскі р-ны), *дубовік* (Быхаўскі р-н). Апісаны на с. 64. Мал. 23.

Расце ў лісцевых і мяшаных лясах каля ствалоў і пнёў дуба і іншых парод; пладаносіць у жніўні — верасні. Страўны грыб, але збіраць забараняецца, бо знаходзіцца пад аховай (унесены ў Чырвоную кнігу РБ).

58. **Гу́ба се́ркава-жо́ўтая** — *Laetiporus sulphureus* (Fr.) Bond.; летипор серно-желтый (сям. Губавыя).

Брэсцкая вобл.: *дубовы заяц, баран* (Камянецкі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *баран* (Лёзненскі р-н), *папсур, папсыр* (Талачынскі р-н), *капусыр, булаўніца* (Сенненскі р-н — Аникиевич, 1907). ***Гомельская вобл.:*** *кулінка* (Рэчыцкі павет — Moszycski, 1928), *лось* (Жыткавіцкі р-н). ***Гродзенская вобл.:*** *белы ёж, беляніца* (Маладзечанскі р-н), *шышаты грыб* (Пухавіцкі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *баран, баранчык* (Бялыніцкі, Крычаўскі, Хоцімскі р-ны). Апісаны на с. 65. Мал. 24.

Расце ў лісцевых лясах на ствалах, пнях, павале дуба і іншых парод; пладаносіць у ліпені — кастрычніку. Спажываецца як іншыя страўныя губы (маладыя, папярэдне адвараныя).

59. **Дрэўнаву́шка ву́стрыцавае** — *Pleurotus ostreatus* (Fr.) Kumm.; вешенка устричная (сям. Дрэўнавушкавыя).

Мінская вобл.: *дрэўнае вушка* (Крупскі р-н). Апісана на с. 76. Мал. 73

Расце ў розных лясах, у парках на пнях, ламаччы, павале. Пладаносіць у ліпені — верасні. Спажываецца пасля адварвання.

60. **Дугапласто́вец бялю́ткі** — *Camarophyllus niveus* (Fr.) Wьnsche; гигрофор белый (сям. Вільготнікавыя).

Віцебская вобл.: *сабачы грыб* (Мёрскі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *муражовачка* (Веткаўскі р-н). ***Гродзенская вобл.:*** *воўчы грыб* (Мастоўскі р-н). ***Мінская вобл.:*** *воўчы грыб* (Валожынскі, Мінскі р-ны). ***Магілёўская вобл.:*** *воўчы грыб* (Асіповіцкі р-н). Апісаны на с. 75. Мал. 68.

Расце на адкрытых травяністых месцах. Пладаносіць у верасні — кастрычніку. Спажываецца як папярэдні грыб, але без адвару (булёну).

61. **Дугапласто́вец муражо́вы** — *C. virgineus* (Fr.) P. Karsten; гигрофор девичий (сям. Вільготнікавыя).

Брэсцкая вобл.: *воўчы грыб, дзікі грыб* (Камянецкі р-н). ***Мінская вобл.:*** *воўчы грыб, благі грыб* (Лагойскі, Мінскі, Смалявіцкі р-ны), *мышыны грыб* (Крупскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *воўчы грыб* (Асіповіцкі р-н), *паганка, мышак* (Чавускі р-н). Апісаны на с. 74. Мал. 67.

Расце на адкрытых травяністых месцах. Пладаносіць у жніўні — кастрычніку. Спажываецца як папярэдні.

62. **Жывуне́ц падаро́жны** — *Marasmius oreades* (Fr.) Fr.; опенок луговой (сям. Радоўкавыя).

Брэсцкая вобл.: *падарожнік* (Драгічынскі, Кобрынскі р-ны), *падарожка, подорішка, подорюшка* (Кобрынскі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *падарожнік* (Аршанскі р-н), *падарожка, гаварушка* (Віцебскі, Лёзненскі р-ны; і Віцебская Беларусь — Никифоровский, да 1860, 1895, 1897), *варушка* (Аршанскі, Дубровенскі, Лепельскі, Сенненскі, Талачынскі р-ны), *лугавая*

пенка (Сенненскі р-н), *веснавы* (Ушацкі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *муражоўка* (Веткаўскі р-н), *гаварушка* (Веткаўскі, Добрушскі, Кармянскі, Лоеўскі р-ны), *варушка* (Кармянскі р-н), *падарожнік* (Гомельскі, Калінкавіцкі, Кармянскі, Лоеўскі р-ны), *аселак* (Лельчыцкі р-н). ***Гродзенская вобл.:*** *падарожнік* (Лідскі, Мастоўскі, Навагрудскі р-ны), *суханожка* (Карэліцкі р-н), *танцоўка, танцушка* (Ваўкавыскі р-н). ***Мінская вобл.:*** *варушка* (Міншчына — Сяржаніна), *падарожнік* (Капыльскі р-н), *падарожка* (Валожынскі, Дзяржынскі р-ны), *дарожка* (Мінскі р-н), *дарожанка* (Пухавіцкі р-н), *варушачка* (Уздзенскі р-н), *вярушачка, вярушка* (Маладзечанскі р-н), *варушка* (Крупскі, Стаўбцоўскі р-ны), *ярушка* (Мінскі р-н), *авярушка* (Дзяржынскі, Уздзенскі р-ны), *вяснянка* (Уздзенскі р-н), *суханожка* (Стаўбцоўскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *падарожнік, падарожнічак, падарожанка* (Быхаўскі, Краснапольскі, Слаўгарадскі, Шклоўскі р-ны), *гаварушка, гаварушачка* (Быхаўскі, Клімавіцкі, Крычаўскі, Магілёўскі, Мсціслаўскі, Слаўгарадскі, Хоцімскі, Чавускі р-ны), *варушка* (Быхаўскі, Бялыніцкі, Горацкі, Краснапольскі, Магілёўскі, Слаўгарадскі, Хоцімскі, Чавускі, Шклоўскі р-ны), *дажджавік, дажджавічок* (Касцюковіцкі р-н), *аблажнік, падарожнік* (Слаўгарадскі р-н). Апісаны на с. 90. Мал. 127.

Расце на лугах, у парках у траве у розных лясах. Пладаносіць у чэрвені — верасні. Спажываецца адвараны.

63. **Жывуне́ц-часно́чнік высо́кі** — *M. alliaceus* (Fr.) Fr.; чесночник длинноножковый (сям. Радоўкавыя).

Брэсцкая вобл.: *воўчы грыб, вужовы грыб, воўчанка* (Лунінецкі р-н). ***Гомельская вобл.***: *жабовік, воўчы грыб, вужачы грыб* (Жыткавіцкі р-н), *воўчы грыб, вужоўка, паганка* (Рэчыцкі р-н). Апісаны на с. 90. Мал. 128.

Расце ў лісцевых лясах на подсціле, дробным ламаччы. Пладаносіць у ліпені — верасні. Спажываецца свежы, як прыправа.

64. **Жывуне́ц-часно́чнік дро́бны** — *M. scorodonius* (Fr.) Fr.; чесночник мелкий (сям. Радоўкавыя).

Мясцовыя жыхары традыцыйна называюць грыб *воўчы, сабачы, мышыны, жабечы, благі,ваўчак, вужовы, погань*. Апісаны на с. 91. Мал. 129.

Расце ў іглiцавых і мяшаных лясах на шыгаллі, дробным ламаччы. Пладаносіць у жніўні — верасні. Спажываецца як прыправа.

65. **Землязо́рка рудзя́вая** — *Geastrum rufescens* Pers.; звездовик рыжеватый (сям. Землязоркавыя).

Мясцовыя назвы ў сувязі з малой вядомасцю гэтага грыба не выяўлены. Апісаны на с. 129. Мал. 262.

Расце ў іглiцавых і лісцевых лясах. Пладаносіць у жніўні — верасні. Нястраўны грыб.

66. **Зі́мніца машасто́вая** — *Flammulina velutipes* (Fr.) Sing.; опенок зимний (сям. Радоўкавыя).

Віцебская вобл.: *зімняя апенка, жывая апенька* (Сенненскі р-н). Апісана на с. 84. Мал. 100.

Расце на пнях і ў дуплах лісцевых дрэў. Пладаносіць у красавіку — маі, верасні — лістападзе (снежні). Спажываецца пасля адварвання, без адвару (булёну).

67. **Зо́рачнік ску́рысты** — *Mycenastrum corium* (Guers.) Desv.; миценастр кожистый (сям. Зорачнікавыя).

Зорачнік скурысты называецца мясцовымі жыхарамі так, як і пархавік, порхаўкі. Апісаны на с. 130. Мал. 266.

Расце на палях і на пашах, на лясных ускрайках сярод травы. Пладаносіць у ліпені — верасні. Спажываецца пасля адварвання, без адвару (булёну).

68. **Зялёнка,** р а д о́ ў к а   ж о́ ў т а - з я л ё н а я — *Tricholoma flavovirens* (Fr.) Lund. et Nannf.; зеленка (сям. Радоўкавыя).

Брэсцкая вобл.: *зялёнка* (Ганцавіцкі, Драгічынскі, Іванаўскі, Камянецкі, Кобрынскі, Лунінецкі, Столінскі р-ны), *зеляніца* (Івацэвіцкі, Маларыцкі, Пінскі, Пружанскі, Столінскі р-ны), *зялёніца* (Пінскі р-н), *заланіца* (Івацэвіцкі, Пружанскі, Столінскі р-ны), *кура, курачка* (Докшыцкі, Сенненскі р-ны), *зелянуха* (Баранавіцкі, Івацэвіцкі р-ны), *жалуніца, жалунічка* (Лунінецкі, Столінскі р-ны). ***Віцебская вобл.:*** *зялёнка* (Гарадоцкі, Браслаўскі, Сенненскі р-ны), *пясчанка, пясчонка, пясчолка* (Ушацкі р-н), *пяшчалка, пішчолка* (Докшыцкі р-н), *восеньскі* (грыб) (Браслаўскі р-н), *пішчолка, радоўка, сёстры* (Сенненскі р-н), *курка* (Сенненскі, Чашніцкі р-ны), *брусянка, жаўцянка* (Верхнядзвінскі, Полацкі р-ны). ***Гомельская вобл.:*** *зялёнка* (Буда-Кашалёўскі, Веткаўскі, Ельскі, Жыткавіцкі, Калінкавіцкі, Лёльчыцкі. Лоеўскі, Нараўлянскі, Петрыкаўскі, Рэчыцкі р-ны і Рэчыцкі павет — Moszycski, 1928), *зеляніца* (Жыткавіцкі, Лельчыцкі р-ны), *жалуніца* (Жыткавіцкі р-н), *курачка* (Кармянскі р-н), *жалудніца* (Ельскі р-н), *жаўтабрушка* (Добрушскі р-н), *радоўка* (усх. ч. Мазырскага пав., Рэчыцкі пав.— Moszycski, 1928, с. 27). ***Гродзенская вобл.:*** *зялёнка* (Ваўкавыскі, Гродзенскі, Шчучынскі р-ны), *зялянка* (Бераставіцкі, Воранаўскі, Смаргонскі р-ны), *зеляніца* (Дзятлаўскі, Зэльвенскі, Карэліцкі, Лідскі, Навагрудскі, Слонімскі, Шчучынскі р-ны), *пад'зімак** (Шчучынскі р-н) *зелянуха, зелянушка* (Гродзенскі р-н). ***Мінская вобл.:*** *зялёнка* (Бярэзінскі, Валожынскі, Вілейскі, Дзяржынскі, Капыльскі, Любаньскі, Маладзечанскі, Мінскі, Нясвіжскі, Пухавіцкі, Салігорскі, Старадарожскі, Стаўбцоўскі, Уздзенскі р-ны), *зеляніца* (Валожынскі, Дзяржынскі, Мінскі, Стаўбцоўскі р-ны), *пішчалка* (Барысаўскі, Вілейскі, Лагойскі р-ны), *пясчаніца, пясчанка зялепуха, пазялёнка* (Уздзенскі р-н), *зялюнка* (Старадарожскі р-н), *зелянуха, зеляпуха* (Маладзечанскі, Уздзенскі р-ны),.

---

* Тут і ніжэй знак апострафа сведчыць аб раздзельным (не афрыкатным) вымаўленні прыставачнага *д* і суседняга карэннага *з* (гл. на с. 208).

позеленка (Старадарожскі р-н), *злаяначка* (Бярэзінскі р-н), *злаянка* (Крупскі р-н), *зялёны* (Пухавіцкі р-н), *зелянушка* (Маладзечанскі р-н), *кура, курачка* (Міншчына). ***Магілёўская вобл.:*** *зялёнка* (Асіповіцкі, Бабруйскі, Быхаўскі, Бялыніцкі, Касцюковіцкі, Чавускі р-ны), *кура, курачка* (Быхаўскі, Касцюковіцкі, Слаўгарадскі р-ны), *жаўтуха, жаўтушка* (Быхаўскі р-н), *гуска, гусачка* (Касцюковіцкі р-н), *салаўянка* (Шклоўскі р-н), *мінус* (Касцюковіцкі р-н, Магілёў — студэнты). Апісана на с. 80. Мал. 84.

Расце ўігліцавых і мяшаных лясах. Пладаносіць у жніўні — кастрычніку. Спажываецца свежая, марынаваная, салёная.

69. **Зярня́нка бэ́завая** — *Cystoderma carcharias* (Secr.) Fayod; цистодерма шелушистая (сям. Лускоўніцавыя).

Зярнянка бэзавая называецца мясцовымі жыхарамі *воўчы, сабачы, неядомы, нянаські грыб, машак.* Апісана на с. 97. Мал. 155.

Расце ў ігліцавых і мяшаных лясах. Пладаносіць у верасні — кастрычніку. Спажываецца пасля адварвання, без адвару (булёну).

70. **Зярня́нка залацiста-жо́ўтая** — *C. amianthinum* (Fr.) Fayod; цистодерма амиантовая (сям. Лускоўніцавыя).

Міншчына: *курачка*. Зярнянку залаціста-жоўтую мясцовыя жыхары традыцыйна называюць *воўчы грыб,ваўчак, сабачы грыб, сабачнік, мышыны грыб, мышак, вужачы грыб, вужачка, жабячы грыб, жабовік, паганы грыб, паганка, нічогі грыб, ввужжачынка.* Апісана на с. 98. Мал. 156.

Расце ў ігліцавых і мяшаных лясах. Пладаносіць у жніўні — верасні. Спажываецца як папярэдні грыб.

71. **Зярня́нка чырво́на-рудзя́вая** — *C. granulosum* (Fr.) Fayod; цистодерма зернистая (сям. Лускоўніцавыя).

Гэты грыб звычайна мясцовымі жыхарамі называецца *грыб воўчы, сабачы, мышыны*. Апісана на с. 98. Мал. 157.

Расце ў ігліцавых і мяшаных лясах, па моху. Пладаносіць у жніўні — верасні. Спажываецца як папярэдні грыб.

72. **Казаро́жка грабянёвая** — *Clavulina cristata* (Fr.) Schroet.; клавулина гребенчатая (сям. Казарожкавыя).

Віцебская вобл.: *баран* (Аршанскі р-н). ***Мінская вобл.:*** *казярожкі* (kozierozki) (Смалявіцкі р-н; на захадзе Беларусі — «Lud», 1895). Апісаны на с. 63. Мал. 17.

Расце ў лісцевых і мяшаных лясах на глебе і рэштках драўніны. Пладаносіць у жніўні — верасні. Спажываюцца маладыя пладовыя целы пасля адварвання, без адвару (булёну).

73. **Казаро́жка гро́нкавая** — *Ramaria botrytis* (Fr.) Rick.; рамария кистевидная (сям. Казарожкавыя).

Мінская вобл.: *бародка (баротка)* (Салігорскі р-н — У. А. Васілевіч). Апісаны на с. 63. Мал. 15.

Расце ў лісцевых і мяшаных лясах на глебе. Пладаносіць у ліпені — кастрычніку. Спажываецца як папярэдні грыб.

74. **Казаро́жка жо́ўтая** — *R. flava* (Fr.) Quél.; рамария желтая (сям. Казарожкавыя).

Гомельская вобл.: *лосеў грыб, лось* (Жыткавіцкі р-н). Апісаны на с. 63. Мал. 16.

Расце ў лісцевых і igліцавых лясах. на глебе. Пладаносіць ў ліпені — верасні. Спажываецца як папярэднія грыбы.

75. **Казаро́жка кучара́вая,** к а п у́ с н і к - с я д у́ н — *Sparassis crispa* (Fr.) Fr.; спарассис курчавый (сям. Казарожкавыя).

Брэсцкая вобл.: *гарах* (Камянецкі р-н), *горах* (Драгічынскі р-н), *орэх, курачка* (Пружанскі р:н). ***Гомельская вобл.:*** *грыбовы цвет* (Петрыкаўскі р-н), *ласёў грыб* (Жыткавіцкі р-н). ***Мінская вобл.:*** *капуснік* (Лагойскі р-н), *свіное вуха* (Уздзенскі р-н), *сядун* (Смалявіцкі р-н). Апісаны на с. 62. Мал. 14.

Расце ў іглiцавых лясах каля хваёвых пнёў і камлёў. Пладаносіць у жніўні — верасні. Страўны грыб, але збіраць забараняецца, бо знаходзіцца пад аховай (унесены ў Чырвоную кнігу РБ).

76. **Казаро́жка языко́вая** — *Clavariadelphus ligula* (Fr.) Donk; клавариадельф язычковый (сям. Казарожкавыя).

Віцебская вобл.: *булаўніца* (Сенненскі р-н — Анікіевіч,1907). ***Гродзенская вобл.:*** *валовы язык* (Ваўкавыскі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *кароўскі язык* (Кармянскі р-н). ***Мінская вобл.:*** *валовы язык* (Крупскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *булавіца* (Чоловский, 1882). Апісаны на с. 62. Мал. 13.

Расце ў igліцавых і лісцевых лясах на глебе, апалай igліцы. Пладаносіць у жніўні — верасні. Спажываецца як казарожка грабянёвая.

77. **Казаро́жка яло́вая** — *Ramaria invalli* (Cott. et Wakef.) Donk; рамария Инвала (сям. Казарожкавыя).

Мясцовыя назвы не выяўлены. Апісаны на с. 63. Мал. 18.

Расце ў igліцавых лясах на глебе. Пладаносіць у жніўні — верасні. Нястраўны грыб.

78. **Капы́тнік закруча́сты,** к а б ы́ л к а — *Paxillus involutus* (Fr.) Fr.; свинушка тонкая (сям. Капытнікавыя).

Брэсцкая вобл.: *паддубнік, паддубнак, альхоўка* (Драгічынскі р-н), *паддубняк* (Іванаўскі р-н), *паддубец* (Пінскі р-н), *поддубень* (Камянецкі р-н), *паддубняха* (Кобрынскі р-н), *капыток* (Ляхавіцкі р-н), *капыт* (Баранавіцкі р-н), *альхоўка* (Драгічынскі, Камянецкі, Кобрынскі, Лунінецкі р-ны), *кабыленка, конскі грыб* (Лунінецкі р-н), *свінарка* (Івацэвіцкі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *алехавік* (Бешанковіцкі р-н), *альшаннік* (Лёзненскі р-н), *падалешнік* (Гарадоцкі, Лёзненскі, Сенненскі р-ны), *падальховік* (Бешанковіцкі, Докшыцкі, Лепельскі, Сенненскі, Талачынскі, Ушацкі р-ны), *падалехавік* (Сенненскі р-н), *падалешка* (Сенненскі р-н), *падарэхавік* (Сенненскі р-н), *капыт* (Аршанскі, Верхнядзвінскі, Лепельскі, Сенненскі, Талачынскі р-ны), *капыцік, капыток, коньскі капыт* (Сенненскі р-н), *кабыла* (Докшыцкі, Лепельскі, Сенненскі, Чашніцкі р-ны), *кабылка* (Лепельскі, Полацкі, Сен-

ненскі р-ны), *каваль* (Сенненскі, Талачынскі р-ны), *кавалік, баран* (Талачынскі р-н), *салёнік* (Сенненскі р-н), *свіннуха* (Сенненскі р-н), *свінарка, курачка* (Браслаўскі р-н), *свіння (чорная)* (Сенненскі р-н), *свінка* (Бешанковіцкі, Ушацкі р-ны), *чорная свіння, глухая свіння* (Сенненскі р-н), *кура* (Полацкі р-н), *блін, мішчыха, сухвал**, *краснушка* (новае) (Сенненскі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *свінарка* (Калінкавіцкі, Лоеўскі, Светлагорскі, Хвойніцкі р-ны і Рэчыцкі павет — Moszycski, 1928, с. 24; Рэчыцкае Палессе — Pietkiewicz, 1928, с. 12), *свінарэйка, свінюха, сівенькі губ'як* (Лельчыцкі р-н), *свіняўка* (Лоеўскі р-н), *кабыла, кабылка, конскі капыт* (Кармянскі р-н), *конь, свінуха* (Веткаўскі р-н), *свінушка* (Гомельскі, Чачэрскі р-ны), *падкабыльнік* (Рэчыцкі р-н), *свініца* (Жыткавіцкі р-н). ***Гродзенская вобл.:*** *свінарка* (Гродзенскі, Дзятлаўскі, Лідскі, Свіслацкі, Шчучынскі р-ны), *кабылка* (Астравецкі, Навагрудскі р-ны) *кабыла* (Зэльвенскі р-н), *кабыляха* (Ваўкавыскі р-н), *капыт* (Ашмянскі, Гродзенскі р-ны), *рачок, сабачы грыб* (Астравецкі р-н). ***Мінская вобл.:*** *свінарка* (Бярэзінскі, Валожынскі, Дзяржынскі, Капыльскі, Лагойскі, Маладзечанскі, Пухавіцкі, Салігорскі, Слуцкі, Смалявіцкі, Уздзенскі, Чэрвеньскі р-ны) *конскі грыб* (Смалявіцкі р-н), *кабыла, кабылка* (Бярэзінскі, Вілейскі, Капыльскі, Лагойскі, Маладзечанскі, Мінскі, Нясвіжскі, Салігорскі, Стаўбцоўскі р-ны), *кабылянка* (Слуцкі р-н), *капыл* (Міншчына), *сівуха, падарэшнік* (Салігорскі р-н), *падалешнік, свіння* (Крупскі р-н), *паддубнік* (Старадарожскі р-н), *бык* (Лагойскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *свінарка, капыт* (Магілёўскі р-н), *кабыла* (Кіраўскі, Магілёўскі, Слаўгарадскі, Мсціслаўскі р-ны), *свінка* (Кіраўскі р-н), *свіння* (Слаўгарадскі р-н), *падкапытнік* (Касцюковіцкі р-н). Апісана на с. 71. Мал. 56.

Расце пераважна ў мяшаных і igліцавых лясах. Пладаносіць у чэрвені — кастрычніку. Нястраўны грыб**.

79. **Капы́тнік цёмналя́мцавы,** с в і н а́ р к а — *P. atrotomentosus* (Fr.) Fr.; свинушка толстая (сям. Капытнікавыя).

Брэсцкая вобл.: *свінка* (Брэсцкі, Бярозаўскі, Кобрынскі, Лунінецкі, Маларыцкі р-ны), *сівуха* (Брэсцкі р-н), *свінарка* (Пінскі, Пружанскі р-ны), *свінушка* (Жабінкаўскі, Лунінецкі, Столінскі р-ны), *свінюха* (Кобрынскі р-н), *альхоўка* (Пружанскі р-н), *сівуха, конскі горкі грыб* (кыеньські гыеркы грыб) (Лунінецкі р-н), *капыт* (Баранавіцкі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *свінка* (*швінка*) — (б. Віцебская губ.— Никифоровский, 1895), *свінка* (Бешанковіцкі, Браслаўскі, Віцебскі, Гарадоцкі, Лёзненскі, Мёрскі, Талачынскі, Ушацкі р-ны), *свінуха, сівы мачонік, свіння* (Ушацкі р-н), *свіння* (Талачын-

---

* Апошнія дзве назвы адлюстроўваюць час і першых людзей, якія пачалі ўжываць іх як страўныя. Так у в. Ка́нева Сенненскага раёна першым іх стаў браць у пасляваенны час дзед Сухвал Іван.

** Да нядаўняга часу лічыўся ўмоўна ядомым грыбам, які спажывалі пасля працяглага адварвання. У апошнія гады ў сувязі са знаходжаннем у ім атрутных ды іншых небяспечных рэчываў збіраць гэты грыб забаронена.

скі р-н), *гаркуша, капыт, каваль, конскі капыт, мішчыха, гаркуша і красnушка, глухая свіння* (Сенненскі р-н), *свіння, мачонік, кабыла* (Пастаўскі р-н), *чорны (грыб), падалешнік, курачка* (Браслаўскі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *свінка* (Буда-Кашалёўскі, Веткаўскі, Гомельскі, Добрушскі, Кармянскі, Петрыкаўскі р-ны), *свінарка* (Буда-Кашалёўскі р-ны), *свінарэйка* (Лельчыцкі, Нараўлянскі р-ны), *свінуха, свінюха* (Лельчыцкі р-н), *свініца* (Жыткавіцкі р-н), *кабылка* (Рэчыцкі р-н), *свіння* (Буда-Кашалёўскі, Добрушскі, Кармянскі, Рагачоўскі р-ны). ***Гродзенская вобл.:*** *свінка, свінарка* (Карэліцкі р-н), *свінух* (Шчучынскі р-н). ***Мінская вобл.:*** *благушка* (Любанскі р-н), *свінка* (Нясвіжскі, Слуцкі, Уздзенскі р-ны), *свінарка* (Барысаўскі, Бярэзінскі, Вілейскі, Лагойскі, Маладзечанскі, Мядзельскі, Слуцкі, Уздзенскі, Чэрвеньскі р-ны), *валовік* (Валожынскі р-н), *свінуха* (Уздзенскі р-н), *свінуха тоўстая* (Чэмелаў, 1931). ***Магілёўская вобл.:*** *свінка* (Быхаўскі, Кіраўскі, Клімавіцкі, Магілёўскі, Мсціслаўскі, Чэрыкаўскі р-ны), *свінушка* (Чэрыкаўскі р-н), *свінуха* (Быхаўскі р-н), *свінянка* (Глускі р-н), *свінарка* (Бабруйскі, Быхаўскі р-ны), *свінны грыб* (Хоцімскі р-н). Апісана на с. 72. Мал. 57.

Расце ў іглiцавых і мяшаных лясах на хваёвых пнях і іх карэнні. Пладаносіць у ліпені — верасні. Нястраўны грыб.

80. **Каранёвец жаўтля́вы** — *Rhizopogon luteolus* Fr. et Nordh.; корневец желтоватый (сям. Землеарэшкавыя).

Гомельская вобл.: *чорны баравік, чорны грыб, трухвель* (Кармянскі р-н). Мясцовыя жыхары Гомельшчыны сведчаць, што даўно ўжываюць страўны каранёвец жаўтлявы. Апісаны на с. 128. Мал. 260.

Расце ў глебе хваёвых лясоў. Пладаносіць у жніўні — верасні. Спажываецца пасля адварвання, без адвару (булёну).

81. **Ке́ліхаўка бру́дная** — *Lepista sordida* (Fr.) Sing.; леписта грязная (сям. Радоўкавыя).

Віцебская вобл.: *падарэхавік* (Сенненскі р-н, «ні бяром»). Апісана на с. 88. Мал. 116.

Расце па палях і гародах, па ўскрайках лісцевых лясоў. Пладаносіць у жніўні — верасні. Спажываецца як папярэдні грыб.

82. **Ке́ліхаўка руда́я** — *L. inversa* (Fr.) Pat.; говорушка рыже-бурая (сям. Радоўкавыя).

Мясцовыя назвы не выяўлены. Апісана на с. 87. Мал. 114.

Расце ў розных лясах на подсціле, глебе. Пладаносіць у верасні — кастрычніку. Спажываецца як папярэдні грыб.

83. **Ке́ліхаўка фіяле́тавая,** г а л у б о́ к — *L. nuda* (Fr.) Cooke; рядовка фиолетовая (сям. Радоўкавыя).

Брэсцкая вобл.: *сінюха, сінюшка* (Пружанскі р-н), *паддубняха* (Драгічынскі, Кобрынскі р-ны), *кот* (Камянецкі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *сіняя радоўка, хвіялетавая радоўка* (Сенненскі р-н), *сінюшка* (Віцебшчына). ***Гомельская вобл.:*** *паддубак* (Лельчыцкі р-н). ***Гродзенская вобл.:*** *сінюха* (Гродзеншчына). ***Мінская вобл.:*** *васіль, васілёк* (Дзяржынскі, Мінскі,

Уздзенскі р-ны), *галубка, галубок* (Мінскі р-н), *паддубоўка* (Клецкі р-н), *радоўка* (Бярэзінскі, Пухавіцкі р-ны), *сіненькі, сінь-грыб, сінька, сінюха, сінюшка, сіняпузка, сіняпуха, сіняўка, сіняпуска, макруха, макрушка, альхоўка, сівуха* (Уздзенскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *паддубянка* (Мсціслаўскі р-н), *паддубка* (Горацкі, Магілёўскі, Шклоўскі р-ны), *сінюга* (неядомы), *мінус* (жартаўлівае сучаснае, Магілёў) (Касцюковіцкі р-н). Апісана на с. 87. Мал. 115.

Расце ў лясах з елкай. Пладаносіць у ліпені — кастрычніку. Спажываецца як папярэдні грыб.

84. **Кілі́шак шліхава́ны** — *Cyathus striatus* (Willd.) Pers.; бокальчик полосатый (сям. Гняздоўкавыя).

Мясцовыя назвы не выяўлены. Апісаны на с. 130. Мал. 269.

Расце ў лісцевых і мяшаных лясах, у парках на гнілой драўніне. Пладаносіць у жніўні — верасні. Нястраўны грыб.

85. **Ко́лцавік дро̀бназмо́ршчкавы,** к у́ р а ч к а — *Rozites caperata* (Fr.) P. Karsten; колпак кольчатый (сям. Павуцінавыя).

Брэсцкая вобл.: *прыбалатуха* (Драгічынскі, Пружанскі р-ны), *прыбалотуха* (Столінскі р-н), *прыбалатка, падбалотуха, прыбалатуха* (Драгічынскі р-н), *падбалотка, падбалотачка, кура* (Пружанскі р-н), *белы казляк, плюха* (Пінскі р-н), *выскаканец, халануха, панчошка, турак* (Камянецкі р-н), *шарафаён* (Кобрынскі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *курачка* (Аршанскі, Бешанковіцкі, Браслаўскі, Глыбоцкі, Докшыцкі, Лепельскі, Мёрскі, Полацкі, Ушацкі, Чашніцкі р-ны), *калпачок* (Браслаўскі р-н), *кура* (Докшыцкі, Мёрскі р-ны), *курка, курыца* (Докшыцкі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *балацянка* (Рэчыцкі р-н), *курачка* (Буда-Кашалёўскі, Веткаўскі, Добрушскі, Кармянскі, Рэчыцкі р-ны), *прыбалатка* (Мазырскі, Нараўлянскі р-ны), *прыбалацянка* (Лельчыцкі р-н), *курка* (Веткаўскі, Кармянскі р-ны), *сыроежкі* (Рэчыцкае Палессе — Moszycski, 1928, с. 24), *палукурка, падукурка* (Кармянскі р-н). ***Гродзенская вобл.:*** *курачка* (Дзятлаўскі, Шчучынскі р-ны), *панчоха* (Дзятлаўскі р-н), *калоша* (Навагрудскі, Карэліцкі р-ны), *калпачок* (Астравецкі р-н). ***Мінская вобл.:*** *падбалацянка* (Мядзельскі р-н), *падбалоценка* (Старадарожскі р-н), *курка* (Вілейскі, Капыльскі р-ны), *курачка* (Мінск, паўсюдна — Сяржаніна), *панчошка, паньчошка, стажок* (Дзяржынскі, Лагойскі, Мінскі, Уздзенскі р-ны), *шапірка* (Смалявіцкі р-н), *пліска* (Мінскі р-н), *калоша* (Стаўбцоўскі р-н), *падбалоценка* (Лагойскі, Мінскі р-ны), *панчоха* (Уздзенскі р-н), *турак* (Маладзечанскі р-н), *турак* (С.малявіцкі р-н — Купрэвіч, 1931), *скепнік, чубарык, яўрэйка* (Уздзенскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *курачка* (Быхаўскі, Клічаўскі, Мсціслаўскі, Слаўгарадскі, Хоцімскі, Чавускі, Чэрыкаўскі р-ны), *падсасоннік* (Магілёўскі р-н), *жаўтрыбушка* (Чэрыкаўскі р-н), *чубарык* (Асіповіцкі р-н). Апісаны на с. 108. Мал. 190.

Расце у іглічавых і мяшаных лясах. Пладаносіць у ліпені — верасні. Спажываецца свежы, марынаваны, салёны.

86. **Красу́лька тра́веньская** — *Calocybe gambosa* (Fr.) Donk; рядовка майская (сям. Радоўкавыя).

Віцебская вобл.: *ваўчыны грыб, ваўковы грыб* (Лепельскі р-н). ***Мінская вобл.:*** *воўчы грыб, благі грыб* (Мінскі р-н), *глухі грыб* (Асіповіцкі р-н). Апісана на с. 78. Мал. 77.

Расце ў парках, лісцевых лясах, пад кустамі. Пладаносіць у красавіку — чэрвені. Спажываецца пасля адварвання, без адвару (булёну).

87. **Кро́хленка вільгацевая** — *Psathyrella hydrophila* (Merat) Maire; хруплянка гидрофильная (сям. Гнаевіковыя).

Брэсцкая вобл.: *воўчанка, воўчы грыб, вужачка, жабячы грыб, жабовік* (Лунінецкі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *ваўчыны грыб, мышыны грыб, мышачок, воўчы грыб* (Лепельскі р-н), *сабачы грыб* (Мёрскі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *вужоўка, вужовы грыб, глухі грыб* (Жыткавіцкі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *воўчы грыб* (Асіповіцкі р-н). Апісана на с. 101. Мал. 167.

Расце ў лісцевых лясах, у парках каля пнёў і ламачча лісцевых парод. Пладаносіць у жніўні — верасні. Нястраўны грыб.

88. **Кро́хленка каранява́тая** — *P. candolleana* (Fr.) Maire; хруплянка Кандолля (сям. Гнаевіковыя).

Крохленка караняватая мясцовымі жыхарамі традыцыйна называецца *грыб воўчы, ваўковы, сабачы, мышыны, жабечы, паганы, дзікі, дурны, дрэнны.* Апісана на с. 102. Мал. 168.

Расце ў розных лясах, у парках ці садах на пнях і ламаччы лісцевых парод. Пладаносіць у ліпені — кастрычніку. Спажываецца пасля адварвання, без алкаголю!

89. **Кро́хленка машасто́вая** — *P. velutina* (Fr.) Sing.; хруплянка бархатистая (сям. Гнаевіковыя).

Брэсцкая вобл.: *воўчы грыб, паганы грыб, дзікі грыб, дзіч* (Камянецкі р-н), *воўчанка, воўчы грыб, вужачка, жабячы грыб, жабовік* (Лунінецкі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *вужоўка, вужовы грыб, глухі грыб* (Жыткавіцкі р-н). ***Мінская вобл.:*** *воўчы грыб, благі грыб* (Мінскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *воўчы грыб* (Асіповіцкі р-н). Апісана на с. 101. Мал. 166.

Расце ў лісцевых лясах, парках, на пнях і ламаччы, каля іх. Пладаносіць у маі — кастрычніку. Нястраўны грыб.

90. **Кро́хленка мясо́ва-руда́я** — *P. sarcocephala* (Fr.) Sing.; хруплянка каштановая (сям. Гнаевіковыя).

Крохленка мясова-рудая мясцовымі жыхарамі традыцыйна называецца так, як і крохленка караняватая. Апісана на с. 102. Мал. 169.

Расце на пнях і ламаччы розных лісцевых дрэў, асабліва бярозы, у лясах, парках. Пладаносіць у жніўні — верасні. Спажываецца як крохленка караняватая.

91. **Круглакіправі́к* сіне́лы,** с і н я́ к — *Gyroporus cyanescens* (Fr.) Quél.; синяк (сям. Глызнікавыя).

---

* Круглакіправік — ад формы кіпраў (пор): з лаціны — *gyro* — круглы і *porus* — кіпра.

Брэсцкая вобл.: *сіняк, палёвы грыб, палёвы белы грыб* (Брэсцкі, Драгічынскі, Жабінкаўскі, Кобрынскі, Лунінецкі р-ны), *падомшнік* (Пінскі р-н), *баравік* (Драгічынскі, Столінскі р-ны), *сіні баравік* (Столінскі р-н), *сіняўка* (Лельчыцкі р-н), *палёвік горкі* (Пружанскі р-н), *муховік* (Івацэвіцкі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *падсасновы баравік* (Сенненскі р-н), *падсасноўка, дзікі баравік* (Докшыцкі р-н), *сіняк* (Браслаўскі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *сіняўка, зайчыны дабрак* (Добрушскі р-н), *зайчыкаў грыб, грыб, дабрак* (Рэчыцкі р-н), *дубовік* («сіні, неядомы грыб»), *глухі махавік* (Жыткавіцкі р-н). ***Гродзенская вобл.:*** *сіняк* (Карэліцкі р-н), *дзікі падасінавік* (Ашмянскі р-н). ***Мінская вобл.:*** *сіняк* (Нясвіжскі р-н), *дубовік* (Мінскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *сіняк* (Бабруйскі, Хоцімскі р-ны), *сінюшка* (Чавускі р-н), *сіняўка* (Краснапольскі, Мсціслаўскі р-ны). Апісаны на с. 66. Мал. 27.

Расцё ў дубовых і хваёва-дубовых лясах. Пладаносіць у ліпені — верасні. Спажываецца свежы, марынаваны, салёны.

92. **Круглакіправі́к ці́савы,** п а д д у́ б н і к — *G. castaneus* (Fr.) Quél.; каштановик (сям. Глызнікавыя).

Брэсцкая вобл.: *салодкі палёвік* (Пружанскі р-н), *каштанавік* (Іванаўскі р-н). ***Гомельская вобл.***: *каштанавы падгрыб* (Жыткавіцкі р-н). ***Мінская вобл.:*** *дубавік* (Валожынскі р-н), *дзікі баравік* (Салігорскі р-н), *палёвік салодкі* (Уздзенскі р-н). Апісаны на с. 66. Мал. 28.

Расце ў дубровах і хваёва-дубовых лясах. Пладаносіць у ліпені — жніўні. Спажываецца свежы, марынаваны, салёны.

93. **Крушня́к вя́завы** — *Lyophyllum ulmarium* (Fr.) Kьhner; лиофил вязовый (сям. Радоўкавыя).

Мясцовыя назвы не выяўлены. Апісаны на с. 84. Мал. 99.

Расце ў лясах і парках на пнях, ламаччы і павале лісцевых дрэў. Пладаносіць у верасні — кастрычніку. Спажываецца пасля адварвання, без адвару (булёну).

94. **Крушня́к рудзя́вы,** г р а м а́ д к а — *L. decastes* (Fr.) Sing.; рядовка скученная (сям. Радоўкавыя).

Брэсцкая вобл.: *грамадка* (Івацевіцкі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *падбел* (Сенненскі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *плюс* (Жыткавіцкі р-н). ***Мінская вобл.:*** *плюх, плюхі* мн. лік (Дзяржынскі р-н), *плюхі ключам* (Стаўбцоўскі р-н), *плюс, плюсы* мн. лік (Уздзенскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *плюс, плюсы* мн. лік (Магілёўскі р-н), *падбел, бялянка* (Слаўгарадскі р-н). Апісаны на с. 78. Мал. 78.

Расце ў мяшаных ды іглічавых лясах, у парках. Пладаносіць у верасні — лістападзе. Спажываецца як папярэдні грыб.

95. **Ла́кавіца бэ́завая** — *Laccaria amethystina* (Fr.) Murr.; лаковица сиреневая (сям. Радоўкавыя).

Віцебская вобл.: *сірэневая радоўка* (Сенненскі р-н). Традыцыйна мясцовыя жыхары лічаць лакавіцу бэзавую нястраўным грыбам і называюць: *грыб воўчы, сабачы, вужачы, жабіны, мышыны, вужоўка.* Апісана на с. 88. Мал. 117.

Расце ў дубровах ды іншых шыракалістavых лясах. Пладаносіць у ліпені — верасні. Спажываецца як папярэдні грыб.

96. **Лáкавіца ружóвая** — *L. laccata* (Fr.) Bk. et Br.; лаковица розовая (сям. Радоўкавыя).

Мясцовымі жыхарамі называецца *грыб воўчы, сабачы, вужачы, жабіны, мышыны, вужовы казляк, паганы грыб, нічогі, благі, глухі, дрэнны, вужоўка.* Апісана на с. 88. Мал. 118.

Расце ў розных лясах на подсціле і глебе. Пладаносіць у чэрвені — верасні. Спажываецца як папярэдні грыб.

97. **Лейкавíца анíсавая** — *Clitocybe odora* (Fr.) Kumm.; говорушка душистая (сям. Радоўкавыя).

Віцебская вобл.: *курка* (Сенненскі р-н). Мясцовыя назвы такія ж, як і ў лейкавіцы ніцай (№ 104). Апісана на с. 85. Мал. 107.

Расце ў лісцевых і мяшаных лясах на апалым лісці. Пладаносіць у ліпені — жніўні. Спажываецца пасля адварвання, без адвару (булёну).

98. **Лейкавíца асмýжаная** — *C. nebularis* (Fr.) Kumm.; говорушка серая (сям. Радоўкавыя).

Мясцовыя назвы не выяўлены. Апісана на с. 86. Мал. 112.

Расце ў мяшаных і іглічавых лясах на лясным подсціле. Пладаносіць у жніўні — верасні. Спажываецца як папярэдні грыб.

99. **Лейкавíца бляя́вая** — *C. candicans* (Fr.) Kumm.; говорушка белесая (сям. Радоўкавыя).

У Беларусі гэты грыб называюць *ваўчаком, грыбам воўчым, сабачым, жабскім, мышыным, вужовым, паганым, нічогім, благім, атрутным.* Апісана на с. 85. Мал. 106.

Расце ў лісцевых і мяшаных лясах, на лясным подсціле. Пладаносіць у жніўні — кастрычніку. Нястраўны або атрутны грыб.

100. **Лейкавíца васкавáтая** — *C. cerussata* (Fr.) Kumm.; говорушка восковидная (сям. Радоўкавыя).

Мясцовыя назвы такія ж, як у лейкавіцы бялявай. Апісана на с. 85. Мал. 104.

Расце ў іглічавых і мяшаных лясах на лясным подсціле. Пладаносіць у жніўні — верасні. Атрутны грыб.

101. **Лейкавíца вы́тачаная** — *C. tornata* (Fr.) Kumm.; говорушка отточенная (сям. Радоўкавыя).

Брэсцкая вобл.: *воўчы грыб, паганы грыб, нічогі, дзікі, дзіч* (Камянецкі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *воўчы грыб, паганы грыб* (Расонскі р-н), *ваўчыны грыб, ваўковыя грыбы* (Лепельскі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *вужачы грыб, воўчы грыб, жабовік, вужоўка* (Жыткавіцкі р-н). Апісана на с. 85. Мал. 105.

Расце ў лісцевых ды іглічавых лясах на подсціле. Пладаносіць у ліпені — жніўні. Атрутны грыб.

102. **Лейкавíца духмя́ная** — *C. suaveolens* (Fr.) Kumm.; говорушка ароматная (сям. Радоўкавыя).

Брэсцкая вобл.: *воўчы грыб, воўчанка, вужовік* (Лунінецкі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *ваўчыны грыб, ваўковы грыб* (Лепельскі р-н). ***Мінская вобл.:*** *воўчы грыб, благі грыб* (Мінскі р-н), *глухі грыб* (Уздзенскі р-н). Апісана на с. 86. Мал. 109.

Расце ў лісцевых і мяшаных лясах, на апалай ігліцы, лісці. Пладаносіць у жніўні — верасні. Спажываецца пасля адварвання, без адвару (булёну).

103. **Лейкавіца звычайная** — *C. gibba* (Fr.) Kumm.; говорушка ворончатая (сям. Радоўкавыя).

У Беларусі гэты грыб называюць *воўчым, сабачым, жабскім, вужовым, мышыным, паганым, нічогім, дзікім, дурным*. Апісана на с. 86. Мал. 110.

Расце ў розных лясах на лясным подсціле. Пладаносіць у чэрвені — верасні. Спажываецца як папярэдні грыб.

104. **Лейкавіца ніцая** — *C. geotropa* (Fr.) Quél.; говорушка подогнутая (сям. Радоўкавыя).

Брэсцкая вобл.: *воўчы грыб, паганы грыб, нічогі, дзікі, дзіч* (Камянецкі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *ваўчыны грыб, ваўковы грыб, благі грыб* (Валожынскі, Мінскі р-ны). ***Магілёўская вобл.:*** *воўчы грыб* (Асіповіцкі р-н). Апісана на с. 86. Мал. 108.

Расце на палях і лясных ускрайках, на лугах, на пашах у траве. Пладаносіць у жніўні — верасні. Спажываецца як папярэдні грыб.

105. **Лейкавіца таўкачовая** — *C. clavipes* (Fr.) Kumm.; говорушка булавоножковая (сям. Радоўкавыя).

Віцебская вобл.: *воўчы грыб, ваўковы грыб* (Лепельскі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *воўчы грыб, жабовік, жабячы грыб, вужовік* (Жыткавіцкі р-н). ***Мінская вобл.:*** *воўчы грыб, благі грыб* (Валожынскі р-н), *ваўчыны грыб* (Валожынскі, Мінскі, Мядзельскі, Смалявіцкі р-ны). Апісана на с. 86. Мал. 111.

Расце ў ігліцавых і мяшаных лясах на лясным подсціле. Пладаносіць у ліпені — верасні. Спажываецца як папярэдні грыб.

106. **Ліпчак жаўтлява-чырвоны** — *Chroogomphus rutilus* (Fr.) O. K. Miller.; мокруха пурпуровая (сям. Макрацовыя).

Брэсцкая вобл.: *воўчы грыб* (Драгічынскі, Іванаўскі, Пінскі р-ны), *вужовы казляк* (Пінскі р-н), *вужовік* (Лунінецкі р-н), *сабачы грыб* (Кобрынскі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *воўчы грыб* (Віцебскі, Докшыцкі, Расонскі р-ны), *сабачы грыб* (Браслаўскі, Глыбоцкі р-ны), *паганы грыб* (Верхнядзвінскі, Сенненскі р-ны). ***Гомельская вобл.:*** *паганы грыб, глуха вужоўка* (Гомельскі, Хвойніцкі р-ны). ***Гродзенская вобл.:*** *сабачы грыб* (паўсюдна). ***Мінская вобл.:*** *воўчы грыб* (паўсюдна), *глухі грыб* (Уздзенскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *ваўчыны грыб, воўскі грыб, дрэнны грыб* (Слаўгарадскі р-н). Апісана на с. 72. Мал. 60.

Расце ў ігліцавых, пераважна хваёвых лясах. Пладаносіць у ліпені — верасні. Спажываецца пасля папярэдняга адварвання, свежы.

107. **Лісі́чка звыча́йная** — *Cantharellus cibarius* Fr.; лисичка обыкновенная (сям. Лісічкавыя).

Брэсцкая. вобл.: *лісічка* (Камянецкі, Кобрынскі, Лунінецкі, Маларыцкі, Пінскі, Пружанскі, Столінскі р-ны), *лісіцка* (Ганцавіцкі, Столінскі р-ны), *лісіца* (Баранавіцкі, Бярозаўскі, Ганцавіцкі, Драгічынскі, Іванаўскі, Івацэвіцкі, Кобрынскі, Лунінецкі, Пінскі, Пружанскі, Столінскі р-ны), *ліска* (Маларыцкі, Пружанскі р-ны). *лісічанка* (Лунінецкі, Столінскі р-ны), *пліска* (Брэсцкі, Драгічынскі, Жабінкаўскі, Камянецкі, Кобрынскі, Маларыцкі, Столінскі; уся паўночна-заходняя частка Палесся — Tarnacki, карта № 135), *жоўцік, жаўцюр* (Столінскі р-н), *смалянка* (Лунінецкі, Столінскі р-ны), *смалянaчка, смаловік, смалюга* (Столінскі р-н), *лішка* (там жа; Ходаковський, пач. XIX ст.). ***Віцебская вобл.:*** *лісічка* (Аршанскі, Бешанковіцкі, Браслаўскі, Віцебскі, Глыбоцкі, Докшыцкі, Лепельскі, Лёзненскі, Мёрскі, Полацкі, Пастаўскі, Расонскі, Сенненскі, Талачынскі, Ушацкі, Чашніцкі, Шумілінскі р-ны), *лісіцка* (Браслаўскі, Верхнядзвінскі, Глыбоцкі, Гарадоцкі, Пастаўскі, Полацкі), *лісіца* (Аршанскі, Бешанковіцкі, Браслаўскі, Глыбоцкі, Дубровенскі, Мёрскі, Полацкі, Сенненскі, Талачынскі, Ушацкі, Чашніцкі р-ны). *ліска* (Мёрскі р-н), *саснянка* (Бешанковіцкі р-н), *сасняк* (Полацкі р-н), *падсасноўка* (Докшыцкі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *лісічка* (Акцябарскі, Брагінскі, Буда-Кашалёўскі, Веткаўскі, Гомельскі, Добрушскі, Ельскі, Жыткавіцкі, Кармянскі, Лельчыцкі, Лоеўскі, Нараўлянскі, Петрыкаўскі, Рэчыцкі, Рагачоўскі, Хвойніцкі р-ны), *лісіцка* (Жыткавіцкі, Лельчыцкі, Петрыкаўскі р-ны), *лісіца* (Буда-Кашалёўскі, Гомельскі, Ельскі, Жыткавіцкі, Лельчыцкі, Петрыкаўскі, Рэчыцкі р-ны), *ліска* (Рагачоўскі, Рэчыцкі, Светлагорскі р-ны), *лісянка* (Добрушскі, Калінкавіцкі, Чачэрскі р-ны), *лісічанка* (Жыткавіцкір-н), *пліска* (Жыткавіцкі р-н), *плісічык, плісічка* (Веткаўскі р-н), *плісіца* (Рагачоўскі р-н), *жоўцік* (Жыткавіцкі р-н), *смалярка* (Жыткавіцкі р-н). ***Гродзенская вобл.:*** *лісічка* (Ашмянскі, Бераставіцкі, Ваўкавыскі, Дзятлаўскі, Карэліцкі, Мастоўскі, Мядзельскі, Навагародскі, Свіслацкі р-ны — Крестоновский, 1876), *лісічык* (Воранаўскі, Шчучынскі р-ны) *лісіца* (Астравецкі, Зэльвенскі, Іўеўскі, Карэліцкі, Лідскі, Мастоўскі, Навагрудскі, Свіслацкі, Слонімскі, Шчучынскі р-ны), *рудушка* — маладое пладовае цела, *ляпёшка* — старое пладовае.цела (Воранаўскі р-н) *рудушка, вавёрчын грыб** (Астравецкі, Іўеўскі р-ны), *ляпушка* (Воранаўскі р-н), *гуска* (Свіслацкі р-н), *кашырны грыб* (там жа — Крестоновский, 1876), *яўрэйскі грыб, кашэрны грыб* (Pietkiewicz, 1928). ***Мінская вобл.:*** *лісічка* (Бярэзінскі, Вілейскі, Валожынскі, Дзяржынскі, Капыльскі, Крупскі, Лагойскі, Маладзечанскі, Мінскі, Мядзельскі, Нясвіжскі, Пухавіцкі, Салігорскі, Слуцкі (і ў канцы XVII і пач. XVIII ст.— Мальдзіс, 1976), Смалявіцкі, Старадарожскі, Уздзенскі, Чэрвеньскі р-ны), *лісіцка* (Крупскі, Пухавіцкі, Салігорскі, Слуцкі, Старада-

* Гэта назва з'яўляецца калькай з літоўскай мовы, каран.: vovere (Sciurus), voveraite.

рожскі р-ны), *лісіца* (Бярэзінскі, Вілейскі, Валожынскі, Дзяржынскі, Капыльскі, Крупскі, Лагойскі, Мінскі, Маладзечанскі, Нясвіжскі, Пухавіцкі, Салігорскі, Слуцкі, Смалявіцкі, Старадарожскі, Стаўбцоўскі, Уздзенскі, Чэрвеньскі р-ны), *лісічанка* (Салігорскі, Старадарожскі р-ны), *жаўтушка* (Бярэзінскі, Чэрвеньскі р-ны), *ліска* (Уздзенскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *лісічка* (Бабруйскі, Бялыніцкі, Быхаўскі, Глускі, Горацкі, Касцюковіцкі, Кіраўскі, Клімавіцкі, Клічаўскі, Краснапольскі, Круглянскі, Магілёўскі, Мсціслаўскі, Слаўгарадскі, Хоцімскі, Чавускі, Шклоўскі р-ны), *лісіца* (Асіповіцкі, Бялыніцкі, Глускі, Горацкі, Краснапольскі, Круглянскі, Магілёўскі, Мсціслаўскі, Слаўгарадскі, Шклоўскі р-ны), *ліска-пліска, лісічка-плісічка, лісіцынка, лісаўчанка, лісічанка, лісічэнка, лісіцына, ліска, жаўтуха, яўрэйскі грыб* (Слаўгарадскі р-н). Апісана на с. 65. Мал. 25.

Расце ўігліцавых і мяшаных лясах на глебе. Пладаносіць у ліпені — верасні. Спажываецца свежая, марынаваная, салёная.

108. **Лісі́чка шэ́рая** — *Craterellus cornucopioides* Fr.; лисичка серая (сям. Лісічкавыя).

Брэсцкая вобл.: *плюс* (Лунінецкі р-н). ***Гродзенская вобл.:*** *лейка* (Астравецкі р-н; Міцкевіч, 1834). Апісана на с. 65. Мал. 26.

Расце ў ігліцавых і мяшаных лясах на глебе. Пладаносіць у ліпені — верасні. Спажываецца пасля папярэдняга адварвання, без адвару (булёну).

109. **Лускава́тка во́гненная** — *Pholiota flammans* (Fr.) Kumm.; чешуйчатка огненная (сям. Перавяслаўкавыя).

Брэсцкая вобл.: *воўчы грыб* (Баранавіцкі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *мышыны грыб, паганка, воўчы грыб, ваўчыны грыб* (Расонскі, Сенненскі р-ны)***Гомельская вобл.:*** *жабовік, вужоўка* (Жыткавіцкі р-н). ***Гродзенская вобл.:*** *воўчы грыб, воўчы казляк* (Мастоўскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *вужоўка, воўчы грыб* (Асіповіцкі, Слаўгарадскі р-ны). Апісана на с. 105. Мал. 179.

Расце на пнях і ламаччы ігліцавых дрэў у розных лясах. Пладаносіць у жніўні — верасні. Нястраўны грыб.

110. **Лускава́тка во́гнішчавая** — *P. carbonaria* (Fr.) Kumm.; чешуйчатка кострищная (сям. Перавяслаўкавыя).

Лускаватку вогнішчавую традыцыйна мясцовыя жыхары называюць *грыб воўчы, сабачы, мышыны, вужовы, жабскі, паганы, нічогі, дрэнны благі.* Апісана на с. 104. Мал. 177.

Расце на старых вогнішчах. Пладаносіць у чэрвені — верасні. Нястраўны грыб.

111. **Лускава́тка залаці́стая** — *P. aurivella* (Fr.) Kumm.; чешуйчатка золотистая (сям. Перавяслаўкавыя).

Брэсцкая вобл.: *воўчы грыб, паганы грыб. дзікі грыб, дзіч, нічогі грыб* (Камянецкі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *воўчы грыб, мышачы грыб, паганы грыб* (Расонскі р-н), *жытнік* (Сенненскі р-н). ***Мінская вобл.:*** *воўчы грыб, благі грыб, дрэнны грыб* (Чавускі р-н). Апісана на с. 105. Мал. 180.

Расце на пнях і ламаччы лісцевых парод у лісцевых і мяшаных лясах. Пладаносіць у верасні — кастрычніку. Спажываецца пасля адварвання, без адвару (булёну).

112. **Лускава́тка тапы́рыстая** — *P. squarrosa* (Fr.) Kumm.; чешуйчатка обыкновенная (сям. Перавяслаўкавыя).

Лускаватку тапырыстую мясцовыя жыхары традыцыйна называюць так, як лускаватку вогнішчавую. Апісана на с. 105. Мал. 178.

Расце на камлях, пнях і ламаччы лісцевых парод у розных лясах, парках. Пладаносіць у жніўні — верасні. Спажываецца пасля адварвання, без адвару (булёну) (маладыя грыбы).

113. **Луско́ўніца бе́лая** — *Lepiota alba* (Bres.) Sacc.; чешуйница белая (сям. Лускоўніцавыя).

Гомельская вобл.: *вужоўка, жабовік, вужачы грыб, воўчы грыб* (Жыткавіцкі р-н). ***Мінская вобл.:*** *воўчы грыб* (Валожынскі р-н), *благушка* (Смалявіцкі р-н). Апісана на с. 97. Мал. 154.

Расце у лісцевых лясах. Пладаносіць у жніўні — верасні. Спажываецца пасля адварвання, без адвару (булёну).

114. **Луско́ўніца востралуско́вая** — *L. acutesquamosa* (Weinm.) Kumm.; чешуйница острочешуйчатая (сям. Лускоўніцавыя).

Мінская вобл.: *воўчы грыб, благі грыб* (Мінскі р-н). Апісана на с. 96. Мал. 151.

Расце ў парках, садах, лісцевых лясах. Пладаносіць у жніўні — верасні. Нястраўны грыб.

115. **Луско́ўніца грабянёвая** — *L. cristata* (Fr.) Kumm.; чешуйница гребенчатая (сям. Лускоўніцавыя).

Брэсцкая вобл.: *варона-грэбень* (Пружанскі р-н). Апісана на с. 97. Мал. 152.

Расце ў лісцевых лясах, парках. Пладаносіць у чэрвені — верасні. Нястраўны грыб.

116. **Луско́ўніца шчытко́вая** — *L. clypeolaria* (Fr.) Kumm.; чешуйница щитковая (сям. Лускоўніцавыя).

Мясцовымі жыхарамі традыцыйна называецца *воўчы, ваўчыны, ваўчак, сабачы, мышыны, жабіны грыб, паганка.* Апісана на с. 97. Мал. 153.

Расце ў іглiцавых і мяшаных лясах. Пладаносіць у жніўні — верасні. Спажываецца пасля адварвання, без адвару (булёну).

117. **Макрэ́ц жаўтано́гі** — *Gomphidius glutinosus* (Fr.) Fr.; мокруха еловая (сям. Макрацовыя).

Брэсцкая вобл.: *макруха* (Камянецкі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *малачай* (Кармянскі, Лельчыцкі р-ны), *малачанка* (Рагачоўскі р-н). ***Мінская вобл.:*** *слімак* (Мінскі р-н), *макруха, макрушка, мачонка* (Уздзенскі р-н), *макрэц, слімак* (Сяржаніна, Змітровіч, 1986). Апісана на с. 72. Мал. 58.

Расце ў іглiцавых, пераважна яловых лясах. Пладаносіць у ліпені — верасні. Спажываецца пасля адварвання, свежы.

118. **Макрэ́ц ружо́вы** — *G. roseus* Fr.; мокруха розовая (сям. Макрацовыя).

Магілёўская вобл.: *ваўчыны грыб, вужоўка, красная вужоўка* (Слаўгарадскі р-н). Апісана на с. 72. Мал. 59.

Расце ў хваёвых лясах. Пладаносіць у ліпені — верасні. Спажываецца як папярэдні грыб.

119. **Малача́й баркуно́вы*** — *Lactarius camphoratus* (Fr.) Fr.; млечник камфарный (сям. Сыравежкавыя).

Брэсцкая вобл.: *воўчы грыб, воўчанка, вужовік* (Лунінецкі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *воўчы грыб, мышыны грыб* (Лепельскі р-н), *сабачы грыб* (Браслаўскі, Пастаўскі р-ны), *ваўчанка* (Браслаўскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *воўчы грыб* (Асіповіцкі р-н). Апісаны на с. 127. Мал. 256.

Расце ў ялова-дубовых лясах. Пладаносіць у ліпені — жніўні. Спажываецца як папярэдні грыб.

120. **Малача́й бе́лы** — *L. musteus* (Fr.) Fr.; млечник белый (сям. Сыравежкавыя).

Брэсцкая вобл.: *воўчы грыб, паганы грыб, нічогі грыб, дзікі грыб* (Камянецкі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *ваўчыны грыб* (Лепельскі р-н), *воўчы грыб* (Расонскі р-н), *паганы грыб* (Браслаўскі р-н), *сіняўка, бялянка, бял횎начка* (Сенненскі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *вужачка, вужачы грыб* (Рэчыцкае Палессе — Pietkiewicz, 1928, с. 14). ***Гродзенская вобл.:*** *бяляк* (Навагрудчына — Міцкевіч, 1834). ***Мінская вобл.:*** *сабачы грыб* (Мядзельскі р-н), *бялун* (Дзяржынскі р-н). Апісаны на с. 123. Мал. 243.

Расце ў ігліцавых і мяшаных лясах. Пладаносіць у жніўні — верасні. Спажываецца салёны.

121. **Малача́й бле́дны** — *L. pallidus* (Fr.) Fr.; млечник бледный (сям. Сыравежкавыя).

Малачай бледны мясцовыя жыхары традыцыйна называюць *воўчы, ваўчыны, сабачы, жабечы, вужачы, мышыны, дрэнны, благі грыб, нічогі казляк.* Апісаны на с. 123. Мал. 244.

Расце ў лясах з дубам. Пладаносіць у ліпені — жніўні. Спажываецца салёны.

122. **Малача́й во́дарны** — *L. glyciosmus* (Fr.) Fr.; млечник ароматный (сям. Сыравежкавыя).

Брэсцкая вобл.: *воўчы грыб, жабскі грыб, глухая вужоўка, нічогі казляк* (Пінскі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *кароўка* (Пастаўскі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *вужовік* (Петрыкаўскі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *ваўчыны грыб* (Лепельскі р-н). Апісаны на с. 126. Мал. 252.

Расце ў ігліцавых і мяшаных лясах. Пладаносіць у жніўні — верасні. Спажываецца салёны.

---

* Мае моцны пах кумарыну, як і барку́н. Трава баркун вядома на Тураўшчыне як буркун (Слоўнік Тураўшчыны, 1982, т. 1, с.29).

123. **Малача́й драўні́навы** — *L. lignyotus* (Fr.) Fr.; млечник древесинный (сям. Сыравежкавыя).

Брэсцкая вобл.: *воўчы грыб, паганы грыб, нічогі грыб, дзікі грыб* (Камянецкі р-н). ***Мінская вобл.:*** *воўчы грыб* (Валожынскі р-н). Апісаны на с. 125. Мал. 250.

Расце ў ялова-шыракаліставых лясах. Пладаносіць у ліпені — жніўні. Спажываецца як папярэдні грыб.

124. **Малача́й зві́лісты,** ш а р ý х а — *L. flexuosus* Fr.; серушка (сям. Сыравежкавыя).

Віцебская вобл.: *гаркушка* (Сенненскі р-н). Звычайна *шаруха* мясцовымі жыхарамі традыцыйна называецца *грыб воўчы, сабачы, мышыны, дрэнны, вужоўка; шарушка* (Міншчына). Апісаны на с. 125. Мал. 251.

Расце ў ігліцавых і мяшаных лясах. Пладаносіць у ліпені — верасні. Спажываецца салёны.

125. **Малача́й звыча́йны** — *L. trivialis* (Fr.) Fr.; млечник обыкновенный (сям. Сыравежкавыя).

Гомельская вобл.: *таварынка* (Мазырскі р-н), *таваранак* (г. Васілевічы Рэчыцкага р-на — Навуменка. 1966 і Рэчыцкі р-н). ***Мінская вобл.:*** *шаранка* (Крупскі р-н). У іншых месцах Беларусі называецца *нічогі грыб, воўчы грыб, сабачы грыб, жабечы грыб.* Апісаны на с. 124. Мал. 247.

Расце ў ігліцавых лясах, па краях балот. Пладаносіць у жніўні — верасні. Спажываецца салёны.

126. **Малача́й звя́лы** — *L. vietus* (Fr.) Fr.; млечник вялый (сям. Сыравежкавыя).

Віцебская вобл.: *сівенькі, адсаліванік* (Сенненскі р-н). У іншых месцах малачай звялы мясцовыя жыхары звычайна называюць *воўчы, сабачы, мышыны, нічогі, жабскі грыб, вужовы казляк.* Апісаны на с. 124. Мал. 248.

Расце ў лісцевых лясах каля бяроз. Пладаносіць у жніўні — верасні. Спажываецца як папярэдні грыб.

127. **Малача́й мо́кры** — *L. uvidus* Fr.; млечник мокрый лиловеющий (сям. Сыравежкавыя).

Віцебская вобл.: *шэрка* (Талачынскі р-н), *падалешка, сіняўка, падалешнік, лазовік, падлазовік, салёнік, радоўка, фіялетавая радоўка*, фумічаскі* (фіялетавы, хімічны), *дзікая свіння* (Сенненскі р-н), *лазовік* (Чашніцкі р-н), *падалехаўка* (Бешанковіцкі р-н). ***Гродзеншчына:*** *дуплянка, галубец* (Gilibert — 1782). ***Мінская вобл.:*** *макруха* (Крупскі р-н). Апісаны на с. 124. Мал. 246.

---

* Мясцовыя жыхары Сенненшчыны сведчаць, што гэтыя малачаі («радоўкі» як агульная назва) у іх сталі браць з 1970 года. Хтосьці параіў, а дадаткова якасць на смак і страўнасць вызначалі праз ката, які, як смажыліся грыбы, «стаў прасіць». Усе рашылі, як пакаштаваў кот і прагнуў паесці яшчэ, што гэта добрыя грыбы. Цяпер яны ацэньваюцца, як «укусняціна», «смаката».

Расце ў мяшаных лісцевых лясах. Пладаносіць у жніўні — верасні. Спажываецца салёны.

128. **Малача́й найле́пшы,** п а д а р э́ ш н і к — *L. volemus* Fr.; подорешник (сям. Сыравежкавыя).

"Не горкі і ніколі не чарвівы «молочай» мае мясцовыя назвы *падмалочнік, падарэшнік, гладыш*" (Захарич — 1950).

Брэсцкая вобл.: *прасянка* (Іванаўскі р-н), *малачай, малочнік* (Драгічынскі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *малачай* (Браслаўскі р-н), *падарэхавік, петушок, пятух, петухоў грэбень, падарэшнік* («ні бяром») (Сенненскі р-н). ***Мінская вобл.:*** *паддубень, падмалочнік, падарэшнік* (Смалявіцкі р-н — Купрэвіч, 1930). Апісаны на с. 125. Мал. 249.

Р.асце ў дубровах, іншых лясах каля арэшніку. Пладаносіць у жніўні — верасні. Спажываецца свежы, салёны, марынаваны.

129. **Малача́й нейтра́льны** — *L. quietus* (Fr.) Fr.; млечник нейтральный (сям. Сыравежкавыя).

Брэсцкая вобл.: *воўчы грыб, нічогі грыб, паганы грыб* (Камянецкі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *кароўка* (Пастаўскі р-н). ***Мінская вобл.:*** *воўчы грыб* (Валожынскі р-н), *паганы грыб, мышыны грыб, мышак* (Крупскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *ваўчыны грыб* (Слаўгарадскі р-н). Апісаны на с. 126. Мал. 253.

Расце ў лісцевых лясах. Пладаносіць у ліпені — жніўні. Спажываецца салёны.

130. **Малача́й прэ́сны** — *L. mitissimus* (Fr.) Fr.; млечник неедкий (сям. Сыравежкавыя).

Брэсцкая вобл.: *малачай* (Маларыцкі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *кароўка* (Пастаўскі р-н). ***Мінская вобл.:*** *малачай* (Бярэзінскі р-н). Апісаны на с. 127. Мал. 257.

Расце ў дубровах і хваёва-дубовых лясах. Пладаносіць у ліпені — верасні. Спажываецца свежы, салёны.

131. **Малача́й пухна́ты,** б я л я́ н к а — *L. pubescens* (Fr.) Fr.; волнушка белая (сям. Сыравежкавыя).

Брэсцкая вобл.: *белая воўненка* (Пружанскі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *кароўка* (Докшыцкі р-н), *сівы рыжык* (Лепельскі р-н), *мачонка* (Браслаўскі р-н). ***Мінская вобл.:*** *белая ваўнянка* (Лагойскі р-н), *беляніца* (Маладзечанскі р-н), *валовік бледны* (Смалявіцкі р-н — Купрэвіч, 1930), *бяляначка* (Мядзельскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *белая валнушка, белая валнянка, бялянка* (Слаўгарадскі р-н), *белая валнушка* (Касцюковіцкі р-н), *валвенка* (Хоцімскі р-н), *валвянка, валавянка* (Касцюковіцкі, Краснапольскі, Крычаўскі, Хоцімскі, Чэрыкаўскі р-ны (Мейер, 1786; Чоловский, 1882; Романов, 1912)). Апісаны на с. 123. Мал. 242.

Расце ў лясах каля бяроз. Пладаносіць у чэрвені — жніўні. Спажываецца салёны.

132. **Малача́й ры́жы,** г а р к у́ х а — *L. rufus* (Fr.) Fr.; горькушка (сям. Сыравежкавыя).

Брэсцкая вобл.: *карова* (Камянецкі р-н), *каровіха, альхоўка* (ольхивка) (Драгічынскі, Іванаўскі р-ны), *воўчанка, конскі горкі грыб* (Лунінецкі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *кароўка* (Пастаўскі р-н), *кароўнік, рудачка, руды мачонік* (Ушацкі р-н), *гаркуша* (Докшыцкі, Сенненскі р-ны), *гаркушка* (Браслаўскі р-н), *алехавік* (Бешанковіцкі р-н), *краснушка* (Сенненскі р-н), *падалешка, падалешнік, сінюха* (Сенненскі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *гарчак* (Жыткавіцкі р-н), *паддубка* (Лельчыцкі р-н), *таварынка* (Рагачоўскі р-н), *таварычы рыжык* (поўдзень Беларусі — Лебедева, 1937). ***Мінская вобл.:*** *гаркач* (Бярэзінскі р-н), *рудзяк* (Лагойскі р-н), *паддубавік* (Валожынскі р-н), *гаркуха, гаркушка* (Смалявіцкі р-н — Купрэвіч, 1930), *гаркуша* (Міншчына). ***Магілёўская вобл.:*** *гаркач* (Мсціслаўскі р-н), *гаркуша* (Слаўгарадскі р-н), *гаркушка* (Касцюковіцкі р-н), *гаркуш* (Магілёўшчына), *гарчак* (Клімавіцкі, Краснапольскі, Слаўгарадскі р-ны), *паддубнічок* (Клімавіцкі р-н), *паддубянка* (Мсціслаўскі р-н). Апісаны на с. 126. Мал. 254.

Расце ў ігліцавых і мяшаных лясах. Пладаносіць у чэрвені — кастрычніку. Спажываецца салёны.

133. **Малача́й саладка́вы** — *L. subdulcis* (Fr.) Fr.; млечник сладковатый, краснушка (сям. Сыравежкавыя).

Брэсцкая вобл.: *малачай* (молочій) (Маларыцкі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *краснушка* (Сенненскі р-н). Апісаны на с. 127. Мал. 258.

Расце ў хваёвых і хваёва-бярозавых лясах. Пладаносіць у ліпені — верасні. Спажываецца свежы, салёны.

134. **Малача́й сыро́ваткавы** — *L. serifluus* (Fr.) Fr.; млечник водянисто-млечный (сям. Сыравежкавыя).

Брэсцкая вобл.: *воўчы грыб* (Баранавіцкі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *ваўчанка, сабачы грыб* (Браслаўскі, Пастаўскі р-ны). ***Мінская вобл.:*** *воўчы грыб, благі грыб* (Валожынскі, Смалявіцкі р-ны). ***Магілёўская вобл.:*** *воўчы грыб* (Асіповіцкі р-н). Апісаны на с. 127. Мал. 259.

Расце ў мяшаных лісцевых лясах. Пладаносіць у жніўні — верасні. Спажываецца салёны.

135. **Малача́й шэ́ра-ружо́вы** — *L. helvus* Fr.; млечник серо-розовый (сям. Сыравежкавыя).

Брэсцкая вобл.: *малочнік* (Пружанскі р-н). ***Мінская вобл.:*** *балотны хрушч* (Смалявіцкі р-н). Мясцовыя жыхары лічаць гэты грыб нястраўным і традыцыйна называюць *воўчы, сабачы, жабечы і паганы*. Апісаны на с. 126. Мал. 255.

Расце ў лісцевых і мяшаных лясах. Пладаносіць у ліпені —жніўні. Нястраўны грыб.

136. **Малача́й-грузд асі́навы,** п а д б е́ л — *L. controversus* (Fr.) Fr.; груздь осиновый, белянка (сям. Сыравежкавыя).

Віцебская вобл.: *бялянка* (Віцебскі, Гарадоцкі, Докшыцкі, Лепельскі р-ны), *бяляк* (Глыбоцкі р-н), *бяляй, падбел* (Талачынскі р-н), *скрыпач* (Сенненскі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *бяляк* (Ельскі, Жыткавіцкі, Лельчыцкі

р-ны). ***Гродзенская вобл.:*** *бялянка* (Бераставіцкі р-н), *бяляк* (Воранаўскі р-н). ***Мінская вобл.:*** *бялянка* (Лагойскі, Маладзечанскі, Мінскі р-ны), *бяляк* (Дзяржынскі, Капыльскі, Нясвіжскі, Слуцкі р-ны), *белавік* (Дзяржынскі р-н), *беляніца* (Маладзечанскі р-н), *белянічка* — маладое пладовае цела (Маладзечанскі р-н), *бялун* (Дзяржынскі, Мінскі р-ны), *скрыпіца* (Чэрвеньскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *бялянка, падбел* (Быхаўскі, Бялыніцкі, Крычаўскі, Магілёўскі, Слаўгародскі, Шклоўскі р-ны), *бяляк* (Хоцімскі р-н). Апісаны на с. 122. Мал. 240.

Расце ў лясах з асінай. Пладаносіць у жніўні — верасні. Спажываецца салёны.

137. **Малача́й-грузд дубо́вы** — *L. insulsus* (Fr.) Fr.; груздь дубовый (сям. Сыравежкавыя).

Віцебская вобл.: *крэмавы падгроб* (Талачынскі р-н), *пуп* (Полацкі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *малачайка* (Быхаўскі р-н). Апісаны на с. 122. Мал. 239.

Расце ў лясах з дубам. Пладаносіць у жніўні — верасні. Спажываецца салёны.

138. **Малача́й-грузд машасто́вы,** с к р ы п у н — *L. vellereus* (Fr.) Fr.; скрипица (сям. Сыравежкавыя).

Брэсцкая вобл.: *галубок* (Драгічынскі р-н), *кароўка* (Камянецкі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *скрыпач, бялянка* (Сенненскі р-н), *скрыпун* (Ушацкі р-н), *скрыпацень* (Талачынскі р-н), *бялун* (Дубровенскі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *бяляк* (Ельскі, Лельчыцкі р-ны), *бялянка, галуб* (Калінкавіцкі р-н). ***Гродзенская вобл.:*** *бяляк* (Ашмянскі р-н), *хрушэль* (Слонімскі р-н), *скрыпія* (Гродзеншчына — «Lud», 1895). ***Мінская вобл.:*** *скрыпіца* (Чэрвеньскі р-н), *бяляк* (Капыльскі р-н), *галуб* (Крупскі, Уздзенскі р-ны). *галубка* (Мінскі р-н), *галубок* (Дзяржынскі р-н), *бялун* (Дзяржынскі р-н), *падгроб* (Крупскі р-н), *падгрузд, малачай* (Смалявіцкі р-н — Купрэвіч, 1930). ***Магілёўская вобл.:*** *скрыпіца* (Касцюковіцкі, Краснапольскі, Хоцімскі, Чэрыкаўскі р-ны — Мейер, 1786), *хрушч* (Слаўгарадскі р-н). Апісаны на с. 121. Мал. 235.

Расце ў лясах з елкай. Пладаносіць у ліпені — верасні. Спажываецца салёны.

139. **Малача́й-грузд пергамі́навы** — *L. pergamenus* (Fr.) Fr.; груздь пергаментный (сям. Сыравежкавыя).

Брэсцкая вобл.: *малачай (молочей)* (Драгічынскі р-н), *малачайка* (Кобрынскі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *малочнік* (Мазырскі р-н), *кароўка* (Жыткавіцкі р-н). ***Гродзенская вобл.:*** *малачай* (Зэльвенскі, Лідскі р-ны), *малачак* (Зэльвенскі р-н), *малочнік* (Гродзеншчына). ***Мінская вобл.:*** *малачай* (Бярэзінскі, Лагойскі, Смалявіцкі, Уздзенскі р-ны), *малочнік* (Старадарожскі, Уздзенскі р-ны), *карова* (Нясвіжскі р-н), *падмалочнік* (Смалявіцкі р-н — Купрэвіч, 1930). Апісаны на с. 120. Мал. 233.

Расце ў іглiцавых і лісцевых лясах. Пладаносіць у ліпені — верасні. Спажываецца салёны.

140. **Малача́й-грузд пе́рцавы,** г а р к а́ ч — *L. piperatus* (Fr.) S. F. Gray; груздь перечный (сям. Сыравежкавыя).

Віцебская вобл.: *малочнік, галубец* (Ушацкі р-н), *скрыпач, курачка* (Сенненскі р-н). ***Мінская вобл.:*** *падсасонка* (Бярэзінскі р-н), *падсасноўка* (Барысаўскі р-н), *малачай, грузд, хрушч** (Смалявіцкі р-н), *галуб* (Крупскі, Чэрвеньскі р-ны), *галубок* (Дзяржынскі, Мінскі р-ны), *гаркач* (Бярэзінскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *галуб* (Бялыніцкі р-н), *галубец* (Мсціслаўскі р-н). Апісаны на с. 121. Мал. 234.

Расце ў дубровах, мяшаных лясах. Пладаносіць у чэрвені — верасні. Спажываецца салёны.

141. **Малача́й-грузд узня́ты,** п а д г р о́ б — *L. resimus* (Fr.) Fr.; груздь настоящий (сям. Сыравежкавыя).

Брэсцкая вобл.: *грузд* (Маларыцкі, Пружанскі р-ны), *груздзь* (Брэсцкі, Камянецкі р-ны), *грузд, белы грузд, сівы грузд* (Лунінецкі р-н), *груздзе, пагруздзе* н. р. (Пружанскі р-н), *груздзявік* (Столінскі р-н), *хрушч* (Драгічынскі, Іванаўскі р-ны), *белая свіння* (Кобрынскі р-н), *лашак, лашук* (Лунінецкі р-н), *гурчак* (Маларыцкі р-н), *лашавік* (Столінскі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *грузд* (Бешанковіцкі, Браслаўскі, Гарадоцкі, Глыбоцкі, Лепельскі, Лёзненскі, Мёрскі, Полацкі, Сенненскі, Ушацкі, Шумілінскі р-ны), *груздзь, грузд горкі* (Браслаўскі р-н), *хрушч* (Сенненскі, Талачынскі р-ны), *хруст* (Полацкі р-н), *белы падгроб* (Мёрскі р-н), *падгроб**, падгробнічак* (Браслаўскі, Верхнядзвінскі, Гарадоцкі, Глыбоцкі, Мёрскі, Пастаўскі, Полацкі, Шаркоўшчынскі р-ны), *белы грузд* (Сенненскі р-н), *мачонік* (Пастаўскі, Ушацкі р-н), *гаркуша, пагроб* (Браслаўскі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *грузд* (Буда-Кашалёўскі, Веткаўскі, Гомельскі, Добрушскі, Жыткавіцкі, Кармянскі, Лельчыцкі, Лоеўскі, Рэчыцкі р-ны), *груздзель* (Рэчыцкае Палессе — Pietkiewicz, 1928, с. 12), *груздзь* (Лельчыцкі р-н), *путнік* (Жыткавіцкі р-н), *тоўсцік* (Ельскі р-н), *хрушч* (Гомельскі, Добрушскі, Жыткавіцкі, Кармянскі, Петрыкаўскі р-ны), *храшч* (Жыткавіцкі, Лельчыцкір-ны), *грузд, валуйка* (усх. ч. Мазырскага і Рэчыцкага паветаў — Moszycski, 1928, с. 25). ***Гродзенская вобл.:*** *грузд* (Ашмянскі, Дзятлаўскі, Карэліцкі, Навагрудскі р-ны), *хрушч* (Карэліцкі р-н), *белы храшч* (Ваўкавыскі р-н), *храшэль* (Слонімскі р-н). ***Мінская вобл.:*** *грузд* (Барысаўскі, Бярэзінскі, Дзяржынскі, Крупскі (не мясцовая назва), Лагойскі, Пухавіцкі, Слуцкі, Смалявіцкі, Старадарожскі, Чэрвеньскі р-ны), *голуб* (Крупскі, Чэрвеньскі р-ны), *груздзь*

* «Раней сыры сок гэтага грыба ўжывалі ад ныркавых хвароб і сухот» (Купрэвіч, 1930).

** Назва відаць, адлюстроўвае лейкаватую форму шапкі. Яна, напэўна, утворана ад латышскага геаграфічнага тэрміна (апелятыва) *qrebe* “упадзіна, лагчына, яма”. Верагодна, назва паходзіць ад старажытнага славянскага слова *гроб* (“яма” —Паўма Бярында. Лексикон словеноруський. Кіеў, 1961, с. 28). Літоўская назва *grabas* “магіла” лічыцца славянскай. У старажытнарускай мове *гробъ* “ров” (Словарь древнерусского языка (XI—XIV вв.) т. II. М., 1989. С. 390.

(Крупскі, Стаўбцоўскі, Уздзенскі р-ны), *валуй* (Маладзечанскі р-н), *хрушч* (Бярэзінскі, Дзяржынскі, Капыльскі, Лагойскі, Мінскі, Пухавіцкі, Салігорскі, Слуцкі, Смалявіцкі, Уздзенскі, Чэрвеньскі р-ны), *хрошч* (Маладзечанскі р-н), *храст* (Нясвіжскі р-н), *храшч* (Дзяржынскі р-н), *падгроб* (Барысаўскі, Валожынскі, Крупскі р-ны), *лашак* (Валожынскі р-н), *белы валовік* (Смалявіцкі р-н), *хрушч «наскі»* (там жа, Купрэвіч, 1930), *грузд* (Слуцк, XVIII ст.— Рудніцкі, 1739). ***Магілёўская вобл.:*** *грузд* (Бабруйскі, Быхаўскі, Бялыніцкі, Горацкі, Клімавіцкі, Клічаўскі, Краснапольскі, Магілёўскі, Мсціслаўскі, Слаўгарадскі, Хоцімскі, Чавускі, Шклоўскі р-ны), *груздзь* (Клімавіцкі, Крычаўскі, Хоцімскі, Чэрыкаўскі р-ны), *груздж, гружджж* (Чэрыкаўскі р-н), *груздзік, груздок* (Горацкі, Слаўгарадскі р-ны), *белы груздзель, груздзелак, груздзялёк* (Слаўгарадскі р-н), *падгробак* (Магілёўскі р-н), *лашук* (Кіраўскі р-н), *гарчак* (Хоцімскі р-н).. Апісаны на с. 121. Мал. 237.

Расце ў ялова-бярозавых лясах. Пладаносіць у жніўні — верасні. Спажываецца салёны.

142. **Малача́й-грузд чо́рны,** ч а р н у́ х а — *L. necator* (Fr.) P. Karsten; чернушка, груздь черный (сям. Сыравежкавыя).

Брэсцкая вобл.: *альхоўка* (Пружанскі р-н), *свіння* (Кобрынскі р-н), *малачайка* (*молочійка*) (Маларыцкі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *чорны грузд* (Браслаўскі, Мёрскі, Сенненскі, Чашніцкі р-ны), *чорны грусць* (Лепельскі, Сенненскі, Чашніцкі р-ны), *чорны груст, чорная свіння, скрыпач, падалешка, малошнік, адсальнік, адсалінівік* (Сенненскі р-н), *мачонік* (Браслаўскі, Верхнядзвінскі, Полацкі, Шаркоўшчынскі р-ны), *мачонка* (Глыбоцкі, Мёрскі, Полацкі р-ны), *салёнік* (Лёзненскі р-н), *падалешка* (Талачынскі р-н), *свіння* (Лёзненскі, Сенненскі р-ны), *саланінка* (Ушацкі р-н), *салянка* (Глыбоцкі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *хрушч, чорны грузд* (Кармянскі р-н), *падмочнік* (Нараўлянскі р-н), *таўстуха* (Веткаўскі, Лельчыцкі, Рэчыцкі, Чачэрскі р-ны), *таўстушка* (Гомельскі, Жлобінскі р-ны), *талстушка* (Гомельскі р-н). ***Гродзенская вобл.:*** *чорны грузд* (Астравецкі р-н), *храшэль* (Слонімскі р-н). ***Мінская вобл.:*** *чарнуха* (Нясвіжскі, Смалявіцкі,, Уздзенскі р-ны), *чорны грузд* (Пухавіцкі, Уздзенскі р-ны), *салёнік, чарнушка* (Крупскі р-н), *альховец* (Уздзенскі р-н), *мачонка, марушка* (Вілейскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *чорны грузд, свіння* (Слаўгарадскі р-н), *чорны груздзь* (Касцюковіцкі р-н). Апісаны на с. 121. Мал. 236.

Расце ў розных лясах каля бяроз. Пладаносіць у жніўні — верасні. Спажываецца салёны.

143. **Малача́й-грузд я́мкавы,** х р у ш ч — *L. scrobiculatus* (Fr.) Fr.; груздь желтый (сям. Сыравежкавыя).

Брэсцкая вобл.: *паддубніца* (Пружанскі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *жаўтаваты грузд, мачонік* (Пастаўскі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *хрушч* (Жіткавіцкі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *хрушч* (Бабруйскі р-н). Апісаны на с. 122. Мал. 238.

Расце ў igліцавых лясах, у вільготных месцах. Пладаносіць у ліпені — верасні. Спажываецца салёны.

144. **Масля́к бычы́ны,** р а ш э́ т н і к — *Suillus bovinus* (Fr.) O. Kuntze; решетник (сям. Глызнікавыя).

Брэсцкая вобл.: *рашэтнік* (Ганцавіцкі, Івацэвіцкі, Камянецкі, Столінскі р-ны), *рашотнік* (Бярозаўскі, Столінскі р-ны), *рашэценка, рашацянка, рашацяк, рэшата* (Столінскі р-н), *рашэцяха* (Драгічынскі, Іванаўскі, Пінскі, Столінскі р-ны), *рашоцька, рашэлька, рашоцёк, рашацюк* (Лунінецкі р-н), *рашатняк* (Брэсцкі, Камянецкі, Кобрынскі р-ны), *рашотнік* (Бярозаўскі р-н), *рашутка* (Камянецкі р-н), *рашацюха, ракішэтнік, казлюк* (Пружанскі р-н), *рашэценак* (Пінскі р-н), *падрашэтнік* (Баранавіцкі, Столінскі р-ны). ***Віцебская вобл.:*** *рашотка, рашотачка* (Сенненскі, Талачынскі р-ны), *казялок* (Пастаўскі р-н), *падсасноўка* (Докшыцкі р-н), *падлазовік* (Віцебскі р-н), *падальховік, махавічок* (Сенненскі р-н), *машарнік* (Ушацкі р-н), *сітавік, сітавічок* (Браслаўскі, Ушацкі р-ны), *падсітнік* (Полацкі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *рашутка* (усх. ч. Мазырскага пав.— Moszycski, 1928, с. 24), *рашотнік* (Буда-Кашалёўскі, Мазырскі, Нараўлянскі, Петрыкаўскі р-ны і Рэчыцкае Палессе — Pietkiewicz, 1928), *рашотка* (Жыткавіцкі, Мазырскі р-ны), *рашоцька, рашатун, рашацюк, рашоцік* (Ельскі, Лельчыцкі р-ны), *рашоцька* (Рэчыцкі пав.— Moszycski, 1928, с. 24; Рэчыцкае Палессе — Pietkiewicz, 1928, с. 11), *рашэтнік* (Добрушскі, Жыткавіцкі, Рэчыцкі рны), *падрашэтнік* (Веткаўскі, Добрушскі, Кармянскі р-ны), *падрашотнік, падрашэцік, сітнік* (Рэчыцкі р-н), *сітавік* (Гомельскі р-н). ***Гродзенская вобл.:*** *рашотнік, рашэтнік, асінаўка* (Гродзенскі, Лідскі р-ны), *рашатуха* (Навагрудскі р-н), *падрашэтнік* (Гродзенскі р-н), *падрашотнік* (Бераставіцкі, Ваўкавыскі, Мастоўскі р-ны) *сітнік* (Астравецкі р-н), *сітарык* (Шчучынскі р-н). ***Мінская вобл.:*** *рашотнік* (Нясвіжскі, Слуцкі р-ны), *рашэтнік* (Смалявіцкі, Стаўбцоўскі р-ны), *рашэцік* (Пухавіцкі р-н), *рашатун* (Старадарожскі р-н), *падрашэтнік* (Бярэзінскі, Вілейскі, Пухавіцкі, Уздзенскі р-ны), *падрашотнік* (Вілейскі, Крупскі. Лагойскі, Стаўбцоўскі р-ны), *падрашотка* (Крупскі, Маладзечанскі р-ны), *масляк* (Смалявіцкі р-н), *казляк* (Мінскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *рашотка* (Клімавіцкі р-н), *рашоцька, рашэцька* (Глускі р-н), *рашэтнік* (Бабруйскі р-н), *падрашэтнік* (Бабруйскі, Быхаўскі, Краснапольскі, Слаўгарадскі р-ны), *падрашэтнік, грэцкі баравік* (Быхаўскі р-н, Магілёўская губ. — Романов, 1912, с. 32), *баравік* (Быхаўскі павет — Носович, 1870). Апісаны на с. 67. Мал. 30.

Расце ў хваёвых лясах. Пладаносіць у ліпені — верасні. Спажываецца свежы, марынаваны, сушаны або салёны.

145. **Масля́к го́ркі,** п а д р а ш э́ т н і к — *S. piperatus* (Fr.) O. Kuntze; перечный гриб (сям. Глызнікавыя).

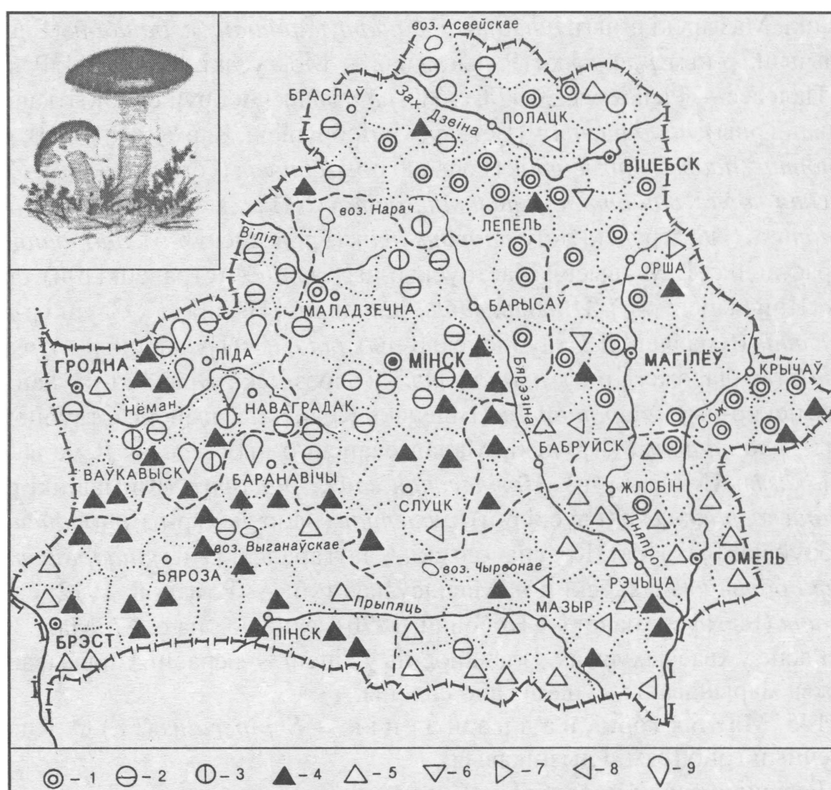
Брэсцкая вобл.: *паддубовік* (Столінскі р-н), *горкая рашэцяха, палёвы грыб* (Драгічынскі р-н), *палёвік* горкі* (Пружанскі р-н), *паляны грыб*

* Аб назве *палявы, палевый, pallidus* гл. на с. 155.

(Івацэвіцкі р-н), *заячы грыб* (Камянецкі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *падрашэтнік, рашэтнік* (Сенненскі р-н), *падрашэтнік* (Полацкі р-н), *рашотка, рашотачка* (Докшыцкі, Сенненскі р-ны), *махавічок* (Сенненскі р-н), *гаркуша* (Лепельскі, Сенненскі, Чашніцкі р-ны). ***Гомельская вобл.:*** *падрашэтнік* (Добрушскі, Кармянскі р-ны), *зайцаў грыб* (Рэчыцкі р-н). ***Гродзенская вобл.:*** *падрашотнік* (Бераставіцкі р-н), *падрашотка, тапчанік* (Астравецкі р-н). ***Мінская вобл.:*** *падрашотнік* (Крупскі р-н), *падрашэтнік* (Старадарожскі, Уздзенскі р-ны), *казёл, казляк* (Уздзенскі р-н), *валовік* (Старадарожскі р-н), *масляк перачны* (Смалявіцкі р-н — Купрэвіч, 1930, с. 43). ***Магілёўская вобл.:*** *падрашотнік, падрашэтнік* (Быхаўскі, Слаўгарадскі р-ны), *рашотка* (Касцюковіцкі, Круглянскі р-ны), *жаўтушка* (Слаўгарадскі р-н), *заячы баравік* (Чэрыкаўскі р-н). Апісаны на с. 66. Мал. 29.

Расце ў хваёвых, радзей мяшаных лясах. Пладаносіць у ліпені — верасні. Нястраўны грыб. У некаторых мясцовасцях пасля вымочвання (3–7 дзён) рашоткі вараць (Лепельскі р-н), засольваюць на зіму (Крупскі р-н).

146. **Масля́к звыча́йны,** к а з ё л — *S. luteus* (Fr.) S. F. Gray; масленок поздний (сям. Глызнікавыя).



Карта № 11. Назвы масляка:
1 — казёл, казе́лька, казяло́к; 2 — казля́к; 3 — казя́к; 4 — масля́к; 5 — маслю́к; 6 — масля́нка; 7 — маслёнак; 8 — масле́нік; 9 — лупе́нік, лупя́к.

Брэсцкая вобл.: *масляк* (Баранавіцкі, Бярозаўскі, Ганцавіцкі, Драгічынскі, Жабінкаўскі, Іванаўскі, Івацэвіцкі, Камянецкі, Кобрынскі, Ляхавіцкі,.Пінскі, Пружанскі, Слонімскі, Столінскі р-ны), *маслюк* (Брэсцкі, Ганцавіцкі, Іванаўскі, Івацэвіцкі, Камянецкі, Лунінецкі, Маларыцкі, Пінскі, Столінскі р-ны), *казляк* (Бярозаўскі, Івацэвіцкі, Ганцавіцкі, Кобрынскі, Лунінецкі, Маларыцкі, Столінскі р-ны), *казёл* (Маларыцкі р-н), *просты казлячок* (Столінскі р-н), *каз'як, казяк* (Пружанскі р-н), *лупенік* (Баранавіцкі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *масляк* (Браслаўскі, Лепельскі, Полацкі, Чашніцкі р-ны), *маслюк* (Гарадоцкі, Мёрскі р-ны), *маслёнак* (Дубровінскі р-н), *маслянка* (Сенненскі, Чашніцкі р-ны), *маслёнка, казялок, казлячок* (Браслаўскі, Віцебскі р-ны), *маслята* (мн. лік) (Браслаўскі р-н), *маслёнік* (Мёрскі р-н), *казёл* (Аршанскі р-н, Бешанковіцкі, Верхнядзвінскі, Віцебскі, Глыбоцкі, Гарадоцкі, Докшыцкі, Лепельскі, Лёзненскі, Мёрскі, Полацкі, Сенненскі, Талачынскі, Ушацкі, Чашніцкі, Шаркоўшчынскі р-ны), *казляк* (Аршанскі, Браслаўскі, Верхнядзвінскі, Віцебскі, Гарадоцкі, Дубровінскі, Мёрскі, Пастаўскі, Полацкі, Расонскі, Сенненскі р-ны), *козлік* (Віцебскі р-н), *казяк* (Гарадоцкі, Глыбоцкі, Докшыцкі р-ны), *казялок* (Браслаўскі, Гарадоцкі, Мёрскі, Полацкі, Ушацкі р-ны), *казелька* (Аршанскі, Сенненскі р-ны), *лупа, казлёнак, казлята* (мн. лік) (Пастаўскі р-н), *лупяк* (Мёрскі р-н), *радавік* (Пружанскі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *масляк* (Акцябрскі, Лоеўскі, Нараўлянскі, Петрыкаўскі, Рэчыцкі, Хвойніцкі р-ны), *маслюк* (Брагінскі, Буда-Кашалёўскі, Веткаўскі, Гомельскі, Добрушскі, Ельскі, Жыткавіцкі, Кармянскі, Лельчыцкі, Лоеўскі, Нараўлянскі, Петрыкаўскі, Рэчыцкі, Светлагорскі р-ны, Усходняе. Палессе — Moszycski, Pietkiewicz, 1928), *маслючок* (Калінкавіцкі р-н, Мазыршчына — Наш край, 1930, № 2, с. 23), *масленік* (Брагінскі. Калінкавіцкі, Лоеўскі, Рэчыцкі р-ны), *маслянік* (Гомельскі р-н), *маслёнка* (Рэчыцкі р-н), *казёл* (Веткаўскі, Кармянскі, Чачэрскі р-ны), *казляк* (Ельскі, Жыткавіцкі, Лельчыцкі, Мазырскі, Нараўлянскі, Петрыкаўскі, Рэчыцкі р-ны), *каза* (Жыткавіцкі р-н), *слізуха* (Лельчыцкі р-н), *слюзянка* (Калінкавіцкі р-н). ***Гродзенская вобл.:*** *масляк* (Бераставіцкі, Ваўкавыскі, Гродзенскі, Дзятлаўскі, Зэльвенскі, Мастоўскі, Свіслацкі, Слонімскі, Шчучынскі р-ны), *масляны грыб* (Зэльвенскі р-н), *маслюк* (Ваўкавыскі, Гродзенскі, Мастоўскі р-ны), *маслянік* (Гродзенскі р-н), *маслянік, асінаўка* (Свіслацкі р-н), *казляк* (Астравецкі, Бераставіцкі, Ваўкавыскі, Воранаўскі, Гродзенскі, Дзятлаўскі, Зэльвенскі, Іўеўскі, Карэліцкі, Лідскі, Мастоўскі, Навагрудскі, Свіслацкі, Шчучынскі р-ны), *казяк* (Зэльвенскі, Мастоўскі, Слонімскі р-ны), *казёл, лужнік* (Навагрудскі р-н). *лупяк* (Дзятлаўскі, Лідскі, Навагрудскі р-ны), *лупсяк* (Ашмянскі р-н), *люпенік* (Гродзенскі, Лідскі р-ны), *лупіннік, лупленік* (Іўеўскі р-н), *лупяч* (Свіслацкі .р-н), *лупічок, слізун, слізух* (Навагрудскі р-н), *ліпняк* (Мастоўскі р-н). ***Мінская вобл.:*** *масляк* (Бярэзінскі, Капыльскі, Крупскі (не мясцовая назва), Любанскі, Маладзечанскі, Мінскі, Мядзельскі, Нясвіжскі, Пухавіцкі, Салігорскі, Слуцкі, Смалявіцкі, Старадарожскі, Уздзенскі, Чэрвеньскі р-ны), *маслюк*

(Капыльскі, Мінскі р-ны), *масленік* (Мінскі, Пухавіцкі, Уздзенскі р-ны), *маслян* (Барысаўскі р-н), *маслянік* (Смалявіцкі р-н), *казёл* (Бярэзінскі, Барысаўскі, Вілейскі, Крупскі, Лагойскі, Слуцкі, Уздзенскі, Ушацкі, Чэрвеньскі р-ны), *казляк* (Барысаўскі, Бярэзінскі, Вілейскі, Валожынскі, Дзяржынскі, Капыльскі, Крупскі, Лагойскі, Маладзечанскі, Мінскі, Нясвіжскі, Пухавіцкі, Салігорскі, Слуцкі, Смалявіцкі, Старадарожскі, Стаўбцоўскі, Уздзенскі, Чэрвеньскі р-ны), *бярозавік, жоўцік* (Смалявіцкі р-н — Купрэвіч, 1930), *козлік* (Вілейскі р-н), *казяк* (Барысаўскі, Вілейскі р-ны), *смаркач* (Уздзенскі р-н), *слізуха* (Дзяржынскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *масляк* (Асіповіцкі, Бялыніцкі, Глускі, Горацкі, Касцюковіцкі, Хоцімскі р-ны), *масляй* (Глускі р-н), *маслюк* (Бабруйскі, Кіраўскі р-ны), *маслянка* (Бялыніцкі, Чэрыкаўскі, Шклоўскі р-ны; Верхняе Прыдняпроўе, 1905), *масленка* (Магілёўская губ. — Чоловский, 1882), *масленік* (Касцюковіцкі, Краснапольскі, Крычаўскі, Хоцімскі р-ны — Мейер, 1786), *маслянік* (Магілёўская губ., 1848), *казёл* (Быхаўскі, Бялыніцкі, Горацкі, Кармянскі, Касцюковіцкі, Клімавіцкі, Краснапольскі, Круглянскі, Крычаўскі, Магілёўскі, Мсціслаўскі, Слаўгарадскі, Хоцімскі, Чавускі, Чэрыкаўскі, Шклоўскі р-ны; Магілёўская губ..— Носович, 1870; Чоловский, 1882; Верхняе Прыдняпроўе, 1905); *казял, казялёл, казёльчык, казялельчык* — маладое. пладовае цела (Слаўгарадскі р-н), *казляк* (Бабруйскі, Глускі, Касцюковіцкі, Краснапольскі, Крычаўскі, Хоцімскі р-ны — Мейер, 1786), *казяк* (Мсціслаўскі р-н), *казелька* (Круглянскі р-н), *слізух* (Хоцімскі р-н). Апісаны на с. 67. Мал. 33.

Расце ў хваёвых лясах. Пладаносіць у жніўні — кастрычніку. Спажываецца свежы, марынаваны, салёны, сушаны.

147. **Масля́к зярня́вы,** к а з е́ л ь к а — *S. granulatus* (Fr.) O. Kuntze; масленок зернистый, летний (сям. Глызнікавыя).

Віцебская вобл.: *казёл, казелька* (Сенненскі р-н). ***Гродзенская вобл.:*** *казляк, казлян* (Астравецкі р-н). ***Мінская вобл.:*** *масляк* (Маладзечанскі, Пухавіцкі, Уздзенскі р-ны). Апісаны на с. 67. Мал. 32.

Расце ў хваёвых лясах. Пладаносіць у чэрвені — верасні. Спажываецца свежы, сушаны, марынаваны, салёны.

148. **Махаві́к дубро́ўны,** с т р а к а́ ч — *Xerocomus chrysenteron* (St. Amans) Quél.; моховик пестрый (сям. Глызнікавыя).

Брэсцкая вобл.: *палёвік* (Лунінецкі р-н), *паляны грыб* (Пінскі р-н), *палявы грыб, падгрыбнік* (Драгічынскі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *махавік* (Сенненскі р-н), *машарнік* (Браслаўскі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *грыб* (Рэчыцкае Палессе — Moszycski, 1928, с. 24). ***Гродзенская вобл.:*** *падгрыбак* (Мастоўскі р-н). ***Мінская вобл.:*** *падмошнік, красік* (Уздзенскі р-н). Апісаны на с. 68. Мал. 37.

Расце ў дубовых і мяшаных лясах. Пладаносіць у ліпені — верасні. Спажываецца свежы, марынаваны, сушаны, салёны.

149. **Махаві́к жо́ўта-руды́,** і м ш а́ р н і к — *Suillus variegatus* (Fr.) O. Kuntze; моховик желто-бурый (сям. Глызнікавыя).

Брэсцкая вобл.: *махавік* (Баранавіцкі, Брэсцкі, Івацэвіцкі, Лунінецкі, Маларыцкі, Пінскі, Столінскі р-ны), *імховік* (Ганцавіцкі р-н), *мішарык, мшарык* (Пружанскі р-н), *імшар, мшар, мішар, мушар* (Бярозаўскі, Столінскі р-ны) *муховік* (Баранавіцкі р-н), *махонік, махэтка* (Лунінецкі, Пінскі р-ны), *маховік* (Івацэвіцкі р-н), *махняўка* (Брэсцкі, Ляхавіцкі р-ны), *сіняк* (Драгічынскі, Іванаўскі, Камянецкі, Кобрынскі р-ны), *падомшнік* (Пінскі р-н), *падмошнік* (Ляхавіцкі р-н), *багнюк* (Брэсцкі, Маларыцкі, Пружанскі р-ны), *бачнючок* (Пружанскі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *махавік* (Аршанскі, Бешанковіцкі, Бягомльскі, Браслаўскі, Глыбоцкі, Докшыцкі, Лепельскі, Лёзненскі, Мёрскі, Пастаўскі, Полацкі, Сенненскі, Талачынскі, Ушацкі, Чашніцкі р-ны), *імшарнік* (Лепельскі р-н), *машарнік, машарнічок* (Бешанковіцкі, Браслаўскі, Верхнядзвінскі, Глыбоцкі, Лепельскі, Полацкі, Ушацкі р-ны) *мухавік, машанік* (Браслаўскі р-н), *амхавік* (Гарадоцкі р-н), *сітавік* (Пастаўскі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *махавік* (Буда-Кашалёўскі, Веткаўскі, Гомельскі, Добрушскі, Ельскі, Жыткавіцкі, Калінкавіцкі, Кармянскі, Лельчыцкі, Нараўлянскі, Рэчыцкі, Рагачоўскі, Чачэрскі р-ны і ўсх. ч. Мазырскага і Рэчыцкага паветаў — Moszycski, 1928), *каза, козачка, казляк* (Брагінскі, Мазырскі р-ны), *падрашэтнік* (Веткаўскі р-н), *падарэхавік* (Гомельскі р-н), *машарэнік* (Жыткавіцкі р-н), *рашацюк* (Лельчыцкі р-н). ***Гродзенская вобл.:*** махавік (Ашмянскі, Гродзенскі, Навагрудскі р-ны), *мушарэнік* (Ваўкавыскі р-н) *савяк* (Мастоўскі р-н), *руды махавік, саснавік* (Астравецкі р-н). ***Мінская вобл.:*** *махавік* (Барысаўскі, Бярэзінскі, Валожынскі, Вілейскі, Дзяржынскі, Капыльскі, Крупскі, Лагойскі, Маладзечанскі, Мінскі, Мядзельскі, Нясвіжскі, Пухавіцкі, Салігорскі, Слуцкі, Старадарожскі, Уздзенскі, Чэрвеньскі р-ны), *багольнік* (Старадарожскі р-н), *жаўцяк, імшанік, падбаравік, сінюх, сінюшнік* (Уздзенскі р-н), *сіняк* (Дзятлаўскі р-н), *паддубовік* (Нясвіжскі р-н), *машарнік* (Капыльскі р-н), *мушарэнік* (Салігорскі р-н), *мушэнік* (Старадарожскі р-н), *імшэнік, амшэнік* (Пухавіцкі, Слуцкі, Старадарожскі р-ны), *імхавік* (Слуцкі р-н), *падліпавік* (Крупскі р-н), *шыцік* (Вілейскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *махавік* (Бабруйскі, Быхаўскі, Бялыніцкі, Горацкі, Крычаўскі, Магілеўскі, Мсціслаўскі, Слаўгарадскі, Хоцімскі, Чавускі, Шклоўскі р-ны), *мухавік, мухавек* (Слаўгарадскі р-н). Апісаны на с. 67. Мал. 31.

Расце ў хваёвых і мяшаных лясах. Пладаносіць у ліпені — верасні. Спажываецца як папярэдні.

150. **Махавíк ля́мцавы,** п а д м ó ш н і к — *Xerocomus subtomentosus* (Fr.) Quél.; моховик зеленый (сям. Глызнікавыя).

Брэсцкая вобл.: *заячы грыб, зайчы грыб* (Іванаўскі, Камянецкі р-ны), *мукляк, палявы грыб* (Драгічынскі р-н), *палёвы* (Драгічынскі, Іванаўскі, Кобрынскі, Лунінецкі, Пінскі р-ны), *паляны грыб* (Пінскі, Столінскі р-ны), *палёвік* (Лунінецкі р-н), *сіняк* (Іванаўскі, Камянецкі, Кобрынскі р-ны), *пыдгрыбак* (Івацэвіцкі р-н), *рашатняк* (Маларыцкі р-н), *рашотнік* (Бярозаўскі р-н), *рашэтнік* (Іванаўскі, Івацэвіцкі р-ны), *рашэцька*

(Лунінецкі р-н), *рашэцяха* (Драгічынскі, Кобрынскі р-ны), *рашэцянка* (Столінскі р-н), *рашэтнік* (Пружанскі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *зайцаў баравік* (Лагойскі, Лепельскі, Полацкі, Сенненскі р-ны), *заячы баравік* (Пастаўскі р-н), *рашотка* (Лепельскі р-н), *махавік* (Сенненскі р-н), *машарнік* (Браслаўскі, Верхнядзвінскі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *рашатун* (Салігорскі р-н), *махавік* (Петрыкаўскі р-н), *рашутка* (Рэчыцкае Палессе — Moszycski, 1928, с. 24). ***Гродзенская вобл.:*** *сіняк* (Мастоўскі р-н), *машарнік* (Шчучынскі р-н), *крапяг* (Іўеўскі, Карэліцкі р-ны), *рашэтнік* (Свіслацкі р-н), *зайца баравік* (Астравецкі р-н). ***Мінская вобл.:*** *заячы баравік* (Лагойскі, Слуцкі р-ны), *махавік, чашчавік* (Лагойскі р-н), *чашчэўнік* (Валожынскі, Дзяржынскі, Лагойскі, Слуцкі, Стаўбцоўскі, Уздзенскі р-ны), *мшанік, сінюх, сінюшнік* (Уздзенскі р-н), *рашэтнік* (Смалявіцкі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *махавік* (Глускі, Клімавіцкі, Слаўгарадскі р-ны), *палявік* (Круглянскі р-н), *махецька, рашэцька* (Кіраўскі р-н), *заячы баравік* (Чэрыкаўскі р-н), *палявы грыб* (Клімавіцкі р-н), *грэцкі баравік, падрашэтнік* (Быхаўскі р-н). Апісаны на с. 68. Мал. 36.

Расце ўігліцавых і мяшаных лясах. Пладаносіць у ліпені — верасні. Спажываецца як папярэднія махавікі.

151. **Махаві́к паразі́тны** — *X. parasiticus* (Fr.) Quél.; моховик паразитный (сям. Глызнікавыя).

Брэсцкая вобл.: *паляны грыб* (Івацэвіцкі р-н). Апісаны на с. 67. Мал. 34.

Расце ў дубровах на жывых пладовых целах цвёрдаскура звычайнага. Пладаносіць у ліпені — жніўні. Страўны грыб, але збіраць забараняецца, бо знаходзіцца пад аховай (унесены ў Чырвоную кнігу РБ).

152. **Махаві́к руды́,** падбараві́к — *X. badius* (Fr.) Gilb.; польский гриб (сям. Глызнікавыя).

Брэсцкая вобл.: *падгрыбак* (Івацэвіцкі р-н), *сінік, падгрыбніца, зайчы грыб* (Пружанскі р-н), *падгрыбнік* (Драгічынскі, Кобрынскі р-ны), *заячы грыбок* (Камянецкі р-н), *палявы грыб* (Драгічынскі, Лунінецкі, Пружанскі, Столінскі р-ны), *палявік, заяц, зайчык* (Пружанскі р-н), *палёвы грыб* (Драгічынскі, Столінскі р-ны), *палёвік* (Лунінецкі р-н), *баравік* (Драгічынскі, Столінскі р-ны), *махавы грыб, градавы грыб, дубовы грыб* (Столінскі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *падарэхавы баравік* (Гарадоцкі р-н), *падарэхавік* (Браслаўскі, Гарадоцкі, Лепельскі, Сенненскі, Талачынскі, Чашніцкі р-ны), *махавік, падарэшка, падалехавік, паддубовік, падальховік, рашотка, глухі баравік* (Сенненскі р-н), *падарэшнік, кароўскі баравічок* (Браслаўскі р-н), *зайцаў грыб, зайцаў барвік* (Докшыцкі р-н); *паддубовік* (Сенненскі р-н), *зайцаў баравік* (Лепельскі р-н), *заячы баравік* (Полацкі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *падарэшнік* (Буда-Кашалёўскі, Гомельскі, Добрушскі, Кармянскі, Лельчыцкі р-ны), *падарохавік* (Рагачоўскі р-н), *заячы грыб* (Гомельскі р-н), *зайчыкаў добрык, палявы грыб, глухі грыб* (Веткаўскі р-н), *грыб* (Рэчыцкае Палессе — Moszycski, 1928, с. 24), *дубовік, паддубовік* (Жыткавіцкі р-н), *глухі грыб* (Лельчыцкі р-н), *падарэхавік* (Кармянскі, Рагачоўскі

р-ны). ***Гродзенская вобл.:*** *падгрыбік, падгрыбак* (Гродзенскі р-н), *падгрыбнік* (Шчучынскі р-н), *земляны баравік* (Навагрудскі р-н), *зайчы сіняк* (Свіслацкі р-н), *паддубнік* (Гродзенскі р-н), *падгрэбнік* (Ваўкавыскі р-н), *падгрыбнік* (Бераставіцкі, Гродзенскі, Шчучынскі р-ны). ***Мінская вобл.:*** *польскі баравік, падграбовік* (Уздзенскі р-н), *падгрыбнік* (Слуцкі р-н), *падарэшнік* (Дзяржынскі, Уздзенскі, Чэрвеньскі р-ны), *заячы* грыб (Валожынскі, Вілейскі р-ны), заячы баравік (Вілейскі, Маладзечанскі р-ны), *палявы баравік* (Крупскі, Старадарожскі р-ны), *дубовік, паддубовік* (Нясвіжскі р-н), *падгрыбовік* (Капыльскі р-н), *сіняк* (Нясвіжскі р-н), *арэхавы грыб* (Пухавіцкі р-н), *паддубнік* (Маладзечанскі р-н), *падарэшнік* (Уздзенскі, Смалявіцкі р-ны). *мядзведзік* (Капыльскі р-н), *падмошнік, казляк, чашчавік* (Мінскі р-н — Сяржаніна, 1986). ***Магілёўская вобл.:*** *падгрыбнік, падарэхавік, падарэшкінак, падарэхавінакак, заяччы грыб* (Слаўгарадскі р-н), *падарэшнік* (Быхаўскі, Слаўгарадскі, Хоцімскі р-ны), *заячы баравік* (Клімавіцкі р-н), *палявы грыб* (Быхаўскі р-н), *падарэшнік, падарэхавік* (Чавускі р-н). *падарэхавік* (Касцюковіцкі р-н). Апісаны на с. 68. Мал. 35.

Расце ў ігліцавых лясах. Пладаносіць у жніўні — верасні. Спажываецца свежы, сушаны, марынаваны, салёны.

153. **Махаві́к чырво́ны,** п а д д у́ б а к — *X. rubellus* (Krmbh.) Quél.; моховик рубиново-розовый (сям. Глызнікавыя).

Віцебская вобл.: *махавічок* (Сенненскі р-н). ***Мінская вобл.:*** *паддубнік* (Нясвіжскі р-н), *заячае вушка* (Пухавіцкі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *паддубянка* (Касцюковіцкі р-н), *заячае вушка, красненькі грыбок* (Краснапольскі р-н). Апісаны на с. 68. Мал. 38.

Расце ў дубровах і іншых шыракаліставых лясах. Пладаносіць у ліпені — верасні. Страўны грыб, але збіраць забараняецца, бо знаходзіцца пад аховай (унесены ў Чырвоную кнігу РБ).

154. **Мухамо́ра зялёная** — *Amanita phalloides* (Fr.) Secr.; мухомор зеленый, бледная поганка (сям. Мухаморавыя).

Брэсцкая вобл.: *белы мухамор* (Драгічынскі, Кобрынскі, Столінскі р-ны), *каты* (Камянецкі р-н), *белая мухарніка* (Івацэвіцкі р-н), *жабскі* (грыб) (Драгічынскі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *белы мухамор* (Докшыцкі, Пастаўскі р-н). ***Гродзенская вобл.:*** *белая мухамора* (Шчучынскі р-н), *белы мухамор* (Астравецкі р-н), *паганка* (Навагрудскі р-н). ***Мінская вобл.:*** *белая мухамора* (Уздзенскі р-н), *махамора* (Крупскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *белы мухамор, сівы мухамор* (Слаўгарадскі, Чавускі р-ны). Апісана на с. 95. Мал. 145.

Расце ў лісцевых і мяшаных лясах. Пладаносіць у ліпені — верасні. Смяротна атрутны грыб.

155. **Мухамо́ра пурпуро́вая** — *A. porphyria* (Fr.) Secr.; мухомор порфировый (сям. Мухаморавыя).

Мухамору пурпуровую мясцовыя жыхары традыцыйна называюць *мухамор, паганка*. Апісаны на с. 95. Мал. 144.

Расце ігліцавых лясах. Пладаносіць у жніўні — верасні. Атрутны грыб.

156. **Мухамо́ра то́ўстая** — *A. spissa* (Fr.) Kumm.; мухомор толстый (сям. Мухаморавыя).

Мясцовыя жыхары традыцыйна называюць *мухамор, мухамора, махамор, махамора, махаморына*. Апісаны на с. 94. Мал. 141.

Расце ў іглiцавых лясах. Пладаносіць у жніўні — верасні. Спажываецца пасля адварвання, без адвару (булёну).

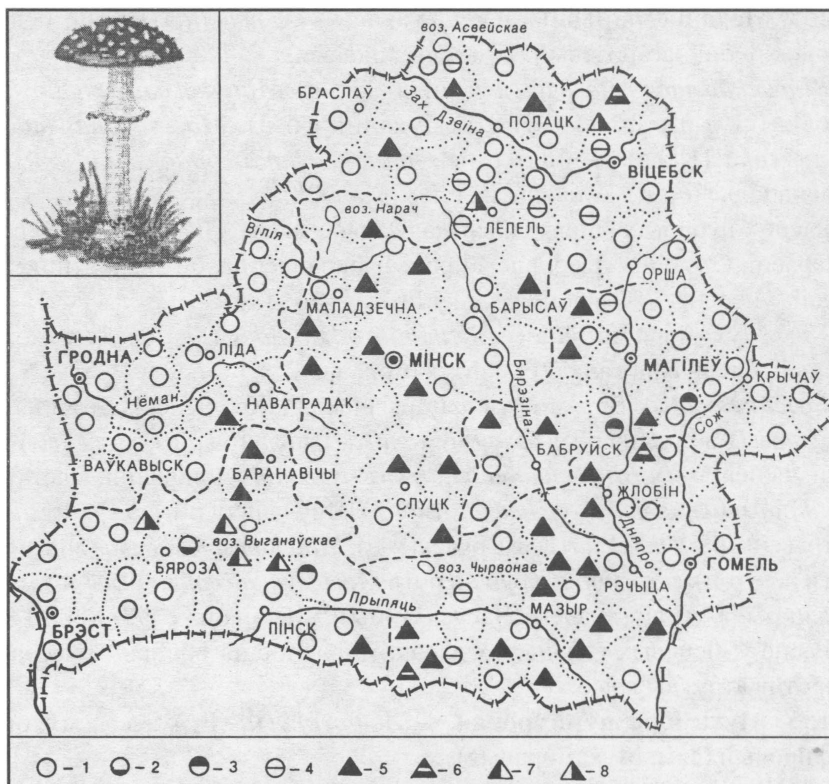
157. **Мухамо́ра цытры́навая** — *A. citrina* (Fr.) S. F. Gray; мухомор поганковидный (сям. Мухаморавыя).

Брэсцкая вобл.: *жоўты мухамор* (Драгічынскі, Кобрынскі, Столінскі р-ны). ***Віцебская вобл.:*** *жоўты мухамор* (Пастаўскі р-н). Апісаны на с. 95. Мал. 146.

Расце ў шыракаліставых лясах. Пладаносіць у жніўні — верасні. Атрутны грыб.

158. **Мухамо́ра чырво́ная** — *A. muscaria* (Fr.) Hooker; мухомор красный (сям. Мухаморавыя).

Брэсцкая вобл.: *мухамор** (Бярозаўскі, Драгічынскі, Іванаўскі, Івацэвіцкі, Камянецкі, Кобрынскі, Лунінецкі, Маларыцкі, Пінскі, Столінскі р-ны), *мухамора* (Баранавіцкі, Брэсцкі, Ганцавіцкі, Івацэвіцкі, Камянецкі, Пінскі,



Карта № 12. Назвы мухамо́ры чырво́най:
1 — мухамо́р; 2 — му́хамар; 3 — му́харан; 4 — махамо́р; 5 — мухамо́ра; 6 — махамо́ра; 7 — му́харанка; 8 — мухамо́рка.

Столінскі р-ны), *мухаран, мухарына* (Лунінецкі р-н), *мухаранка* (Ганцавіцкі, Івацэвіцкі, Лагішынскі р-ны), *мухарніка* (Івацэвіцкі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *мухамор* (Браслаўскі, Віцебскі, Глыбоцкі, Докшыцкі, Дубровенскі, Лепельскі, Лёзненскі, Полацкі, Расонскі, Сенненскі, Талачынскі, Ушацкі, Чашніцкі р-ны), *амхамор* (Гарадоцкі р-н), *мукамор* (Лепельскі р-н), *махамор* (Сенненскі р-н), *махамора, махаморына* (Гарадоцкі, Лепельскі, Расонскі р-ны), *мухамора, мухаморына* (Верхнядзвінскі, Докшыцкі р-ны). ***Гомельская вобл.:*** *мухамор* (Акцябрскі, Буда-Кашалёўскі, Веткаўскі, Гомельскі, Добрушскі, Жыткавіцкі, Кармянскі, Петрыкаўскі, Рэчыцкі, Чачэрскі р-ны), *мухамора* (Буда-Кашалёўскі, Ельскі, Жыткавіцкі, Калінкавіцкі, Лоеўскі, Мазырскі, Светлагорскі р-ны), *мухаморына* (Мазырскі р-н), *махамора* (Жыткавіцкі, Кармянскі, Лельчыцкі, Петрыкаўскі р-ны), *краснагаловік* (Жыткавіцкі р-н). ***Гродзенская вобл.:*** *мухамор* (Ваўкавыскі, Гродзенскі, Дзятлаўскі, Зэльвенскі, Карэліцкі, Лідскі, Мастоўскі, Навагрудскі, Свіслацкі, Слонімскі р-ны), *мухамора* (Гродзенскі, Дзятлаўскі, Шчучынскі р-ны), *чырвоная мухамора* (Дзятлаўскі р-н), *чырвоны мухамор, чырвонашапка* (Астравецкі р-н). ***Мінская вобл.:*** *мухамор* (Бярэзінскі, Валожынскі, Вілейскі, Дзяржынскі, Капыльскі, Крупскі, Лагойскі, Маладзечанскі, Мінскі, Нясвіжскі, Пухавіцкі, Салігорскі, Старадарожскі, Стаўбцоўскі, Уздзенскі, Чэрвеньскі р-ны), *мухамора* (Валожынскі, Вілейскі, Дзяржынскі, Крупскі, Лагойскі, Маладзечанскі, Мінскі, Пухавіцкі, Салігорскі, Слуцкі (і ў XVIII ст.), Смалявіцкі, Старадарожскі, Уздзенскі, Чэрвеньскі р-ны), *мухамора звычайная* (Смалявіцкі р-н — Купрэвіч, 1930), *чырвоная мухамора* (Пухавіцкі, Уздзенскі р-ны), *красны мухамор* (Барысаўскі р-н), *красная мухамора* (Маладзечанскі, Пухавіцкі р-ны). ***Магілёўская вобл.:*** *мухамор* (Быхаўскі, Бялыніцкі, Касцюковіцкі, Кіраўскі, Клімавіцкі, Клічаўскі, Круглянскі, Крычаўскі (і раней у Магілёўскай губ.— Мейер, 1786; Чоловский, 1882), Магілёўскі, Слаўгарадскі, Хоцімскі, Чавускі, Чэрыкаўскі р-ны), *махамор* (Горацкі, Краснапольскі, Круглянскі, Слаўгарадскі, Хоцімскі, Шклоўскі р-ны), *махамора* (Клічаўскі, Слаўгарадскі р-ны), *мухамора* (Асіповіцкі, Бабруйскі, Быхаўскі, Бялыніцкі, Глускі, Кіраўскі, Клічаўскі, Слаўгарадскі р-ны), *махаморына* (Слаўгарадскі р-н), *мухаран* (Кіраўскі р-н), *мухамаранак, мухаранакак, мухаморык, мухаморына, махамарына, мухамарына, мухарчык, мухарчок, мухарок, мухар, мухарчо, катова гарэлка, каціная гарэлка, кашачая гарэлка* (Слаўгарадскі р-н). Апісаны на с. 94. Мал. 140.

Расце ў розных лясах. Пладаносіць у жніўні — верасні. Атрутны грыб.

---

* Паводле мясцовых назіранняў, чырвоную мухамору есць рагатая жывёла, але пасля гэтага ў яе зганяе капыты (Столінскі р-н). Адзначаецца. што авечкі ядуць мухамору (Пухавіцкі р-н); запечаная або палітая на пласцінкі малаком ці чым салодкім мухамора выкарыстоўваецца для атручвання мух (паўсюдна): гарэлачны мухаморавы настой, які адразу закопваецца ў зямлю на дзевяць дзён, здаўна бралі для націрання пры рэўматызме і пры іншых болевых адчуваннях, а таксама у якасці ёду пры парэзах для спынення крыві (Жыткавіцкі р-н).

159. **Мухамо́ра шэ́ра-ружо́вая*** — *A. rubescens* (Fr.) S. F. Gray; мухомор краснеющий, серо-розовый (сям. Мухаморавыя).

Мухамору шэра-ружовую мясцовыя жыхары называюць так, як і мухамору чырвоную (№ 158). Апісаны на с. 94. Мал. 142.

Расце ў розных лясах, на ўскрайках, на пашах. Пладаносіць у чэрвені — верасні. Спажываецца пасля адварвання, без адвару (булёну).

160. **Мухамо́ра шэ́рая** — *A. pantherina* (Fr.) Secr.; мухомор пантерный, серый (сям. Мухаморавыя).

Мухамору шэрую мясцовыя жыхары традыцыйна называюць мухамор. Апісаны на с. 94. Мал. 143.

Расце ў іглічавых і лісцевых лясах. Пладаносіць у ліпені — верасні. Атрутны грыб.

161. **Павуці́навік бе́ла-фіяле́тавы** — *Cortinarius alboviolaceus* (Fr.) Fr.; паутинник бело-фиолетовый (сям. Павуцінавыя).

Брэсцкая вобл.: *воўчы грыб* (Баранавіцкі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *машыны грыб* (Сенненскі р-н), *ваўчыны грыб* (Лепельскі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *вужовік* (Петрыкаўскі р-н). ***Гродзенская вобл.:*** *сабачы грыб* (Іўеўскі р-н). ***Мінская вобл.:*** *воўчы грыб, благі грыб* (Мінскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *воўчы грыб* (Асіповіцкі р-н), *паганка, мышыны грыб, мышак, дрэнны грыб* (Чавускі р-н). Апісаны на с. 110. Мал. 196.

Расце ў іглічавых і мяшаных лясах. Пладаносіць у жніўні — верасні. Спажываецца пасля адварвання, без адвару (булёну).

162. **Павуці́навік бранзале́ткавы,** падбалацянка — *C. armillatus* (Fr.) Fr.; паутинник браслетчатый (сям. Павуцінавыя).

Брэсцкая вобл.: *прыбалатуха* (Бярозаўскі, Драгічынскі, Івацэвіцкі, Кобрынскі, Лунінецкі, Пружанскі, Столінскі р-ны), *балатуха* (Ганцавіцкі р-н), *прыбалатка, прыбалотуха, прыбалотушка* (Баранавіцкі, Жыткавіцкі, Іванаўскі, Кобрынскі, Столінскі р-ны). ***Гомельская вобл.:*** *прыбалатка* (Мазырскі, Нараўлянскі, Рэчыцкі р-ны), *прыбалатачак, прыбалатачка* (Мазырскі р-н), *прыбалатушка* (Лельчыцкі р-н), *прыбалотуха* (Жыткавіцкі, Лельчыцкі р-ны), *падбалацянка* (Калінкавіцкі, Светлагорскі р-ны), *балотуха* (Ельскі р-н). ***Мінская вобл.:*** *прыбалатуха* (Мядзельскі, Старадарожскі р-ны; Стаўбцоўскі р-н — Сяржаніна), *прыбалацянь* (Пухавіцкі р-н), *падбалацянка* (Слуцкі р-н), *падбалоценка* (Міншчына), *балатуха* (Стаўбцоўскі р-н), *прыбалотушка* (Валожынскі р-н). Апісаны на с. 113. Мал. 209.

Расце ў іглічавых і мяшаных лясах, па краях балот. Пладаносіць у ліпені — верасні. Спажываецца як папярэдні грыб.

163. **Павуці́навік гладкаску́ры** — *C. allutus* Fr.; паутинник гладкокожий (сям. Павуцінавыя).

---

* Часта кажуць, што хтосьці чуў ці бачыў, як дзесьці нейкую мухамору (відаць, яе, якая ружавее) ядуць, што яна не атрутная, калі доўга паварыць і некалькі разоў зліць ваду (І. Яшкін).

Віцебская вобл.: *ваўчыны грыб* (Лепельскі р-н). ***Мінская вобл.:*** *ваўчыны грыб, благі грыб* (Вілейскі р-н). Апісаны на с. 111. Мал. 199.

Расце ў ялова-шыракаліставых лясах. Пладаносіць у ліпені — верасні. Спажываецца як папярэдні грыб.

164. **Павуцíнавік дзьмухáты** — *C. turgidus* Fr.; паутинник вздутоножковый (сям. Павуцінавыя).

Брэсцкая вобл.: *воўчы грыб, паганы грыб, нічогі грыб* (Камянецкі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *воўчы грыб* (Расонскі р-н), *ваўчыны грыб* (Лепельскі р-н). ***Мінская вобл.:*** *воўчы грыб, благі грыб* (Мінскі р-н), *прыбалатуха* (Мядзельскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *воўчы грыб* (Асіповіцкі р-н). Апісаны на с. 111. Мал. 201.

Расце ў ялова-шыракаліставых лясах. Пладаносіць у ліпені — верасні. Спажываецца пасля адварвання, без адвару (булёну).

165. **Павуцíнавік дубрóўны** — *C. nemorensis* (Fr.) Lange; паутинник дубравный (сям. Павуцінавыя).

Брэсцкая вобл.: *воўчы грыб, нічогі грыб, паганы грыб, дзікі грыб* (Камянецкі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *ваўчыны грыб* (Лепельскі р-н). ***Мінская вобл.:*** *ваўчыны грыб, благі грыб* (Валожынскі, Мінскі р-ны). Апісаны на с. 110. Мал. 195.

Расце ў дубровах ды іншых лясах. Пладаносіць у жніўні — верасні. Спажываецца як папярэдні грыб.

166. **Павуцíнавік звычáйны** — *C. trivialis* Lange; паутинник обыкновенный (сям. Павуцінавыя).

Гомельская вобл.: *вужоўка* (Гомельскі, Кармянскі, Лоеўскі р-ны). ***Мінская вобл.:*** *прыбалотнік* (Крупскі р-н). Апісаны на с. 112. Мал. 204.

Расце ўігліцавых і мяшаных лясах. Пладаносіць у жніўні — верасні. Нястраўны грыб.

167. **Павуцíнавік змрóчны** — *C. torvus* (Fr.) Fr.; паутинник мрачный (сям. Павуцінавыя).

Брэсцкая вобл.: *воўчы грыб, нічогі грыб, паганы грыб, дзікі грыб, нічогі казляк* (Камянецкі р-н), *воўчы грыб, воўчанка. вужовік* (Лунінецкі р-н). ***Мінская вобл.:*** *воўчы грыб, благі грыб* (Валожынскі р-н), *сабачы грыб* (Мядзельскі р-н), *паганы грыб, мышыны грыб* (Крупскі р-н). Апісаны на с. 114. Мал. 212.

Расце ў лісцевых лясах. Пладаносіць у жніўні — верасні. Нястраўны грыб.

168. **Павуцíнавік лíпкі** — *C. collinitus* (Fr.) Fr.; паутинник пачкающий (сям. Павуцінавыя).

Гомельская вобл.: *вужоўка* (Гомельскі, Кармянскі, Лоеўскі р-ны). Павуціннік ліпкі мясцовыя жыхары традыцыйна называюць *воўчы, ваўчыны грыб, ваўчак, сабачы грыб, сабачнік, мышыны грыб, мышак, вужоўка, жабскі грыб, дурны, дрэнны, дзікі, нічогі, благі грыб, воўчы казяк, нічогі казяк.*. Апісаны на с. 112. Мал. 203.

Расце ў хваёвых і мяшаных лясах, пладаносіць у жніўні — верасні. Спажываецца пасля адварвання, без адвару (булёну).

169. **Павуцінавік лусковы** — *C. pholideus* (Fr.) Fr.; паутинник чешуйчатый (сям. Павуцінавыя).

Павуціннік лусковы традыцыйна мясцовыя жыхары называюць так, як і папярэдні. Апісаны на с. 110. Мал. 197.

Расце ў ігліцавых і мяшаных лясах у жніўні — верасні. Спажываецца як папярэдні.

170. **Павуцінавік марэлевы** — *C. armeniacus* (Fr.) Fr.; паутинник оранжевый (сям. Павуцінавыя).

Гомельская вобл.: *вужоўка, жабовік* (Жыткавіцкі р-н). ***Мінская вобл.:*** *воўчы грыб* (Валожынскі р-н). Апісаны на с. 114. Мал. 210.

Расце ў ігліцавых лясах. Пладаносіць у жніўні — верасні. Спажываецца як папярэдні грыб.

171. **Павуцінавік намазаны** — *C. delibutus* Fr.; паутинник смазанный (сям. Павуцінавыя).

Брэсцкая вобл.: *воўчы грыб, паганы грыб. нічогі грыб, дзікі грыб, нічогі казляк* (Камянецкі р-н), *воўчы грыб, жабскі грыб* (Івацэвіцкі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *вужоўка* (Кармянскі, Рэчыцкі р-ны). Апісаны на с. 112. Мал. 205.

Расце ў ялова-шыракалістaвых лясах. Пладаносіць у жніўні — верасні. Спажываецца пасля адварвання, без адвару (булёну).

172. **Павуцінавік пахновы*** — *C. camphoratus* (Fr.) Fr.; паутинник камфарный (сям. Павуцінавыя).

Брэсцкая вобл.: *воўчы грыб, паганы грыб, дзікі грыб, нічогі грыб* (Камянецкі р-н). ***Мінская вобл.:*** *сабачы грыб* (Мядзельскі р-н), *ваўчыны грыб. воўчь. грыб, благі грыб* (Вілейскі, Валожынскі р-ны). Апісаны на с. 109. Мал. 193.

Расце ў ігліцавых і мяшаных лясах. Пладаносіць у жніўні — верасні. Нястраўны грыб.

173. **Павуцінавік пераможны** — *C. triumphans* Fr.; паутинник триумфальный (сям. Павуцінавыя).

Павуцінавік пераможны мясцовыя жыхары традыцыйна называюць *грыб воўчы, ваўковы, ваўчыны, сабачы, мышыны, вужовы, жабечы, дурны, дрэнны, дзікі, нічогі, воўчы казяк, нічогі казляк.* Апісаны на с. 111. Мал. 198.

Расце ў ігліцавых і мяшаных лясах на глебе, пладаносіць у жніўні — верасні. Спажываецца пасля адварвання, без адвару (булёну).

174. **Павуцінавік слізісты** — *C. mucosus* (Fr.) Kickx.; паутинник слизистый (сям. Павуцінавыя).

---

* Назва віда ўтворана ад беларускага назоўніка *пахно* "дрэнны пах, смурод, «вонь»" (А. Г. Преображенский. Этимологический словарь русского языка, т. 11. М. 1910–1914. С. 29).

Гомельская вобл.: *вужоўка* (Кармянскі, Лоеўскі, Рэчыцкі р-ны). Мясцовыя жыхары павуціннік слізісты традыцыйна называюць *воўчы грыб, сабачы грыб, жабечы грыб, благі грыб, дрэнны грыб.* Апісаны на с. 113. Мал. 206.

Расце ў хваёвых лясах. Пладаносіць у жніўні — верасні Спажываецца. як папярэдні грыб.

175. **Павуці́навік стра́ўны,** т а ў с т у́ х а — *C. esculentus* Lebed.; паутинник съедобный, толстушка (сям. Павуцінавыя).

Брэсцкая вобл.: *таўстуха* (Ганцавіцкі, Драгічынскі, Жабінкаўскі, Іванаўскі, Кобрынскі, Лунінецкі, Пінскі, Пружанскі, Столінскі р-ны), *таўстушка* (Івацэвіцкі, Камянецкі, Столінскі р-ны), *сівуха* (Пінскі р-н), *лось* (Столінскі р-н), *рагатуха* (*рыготуха*), *парадуха* (Жабінкаўскі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *таўстуха* (Ушацкі р-н), *таўстушка* (Сенненскі р-н), *цяцера, баравая цяцера* (Бешанковіцкі, Лепельскі р-ны), *саламінка* (Ушацкі р-н), *падсасноўка* (Шумілінскі р-н), *мачонка* (Мёрскі р-н), *падгроб* (Полацкі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *таўстуха* (Веткаўскі, Добрушскі, Ельскі, Жыткавіцкі, Кармянскі, Лельчыцкі, Рэчыцкі р-ны), *таўстушка* (Веткаўскі, Добрушскі, Ельскі, Кармянскі, Чачэрскі р-ны), *таўстолка* (Рэчыцкі р-н), *рубіха* (Кармянскі р-н). ***Гродзенская вобл.:*** *таўстуха* (Дзятлаўскі, Слонімскі р-ны), *таўстушка* (Дзятлаўскі, Лідскі р-ны), *талстуха* (Карэліцкі р-н), *кабылка* (Смаргонскі р-н), *рубчык, кошка* (Свіслацкі р-н), *маладушка* (Воранаўскі р-н). ***Мінская вобл.:*** *таўстуха* (Бярэзінскі, Валожынскі, Дзяржынскі, Лагойскі, Любанскі, Мінскі, Нясвіжскі, Уздзенскі, Чэрвеньскі р-ны), *таўстушка* (Бярэзінскі, Лагойскі, Мінскі, Старадарожскі, Уздзенскі р-ны), *маладзіца* (Пухавіцкі р-н), *сіняя таўстуха* (Мінскі р-н), *падкалоднік* (Лагойскі р-н), *кабылка* (Маладзечанскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *таўстуха* (Бабруйскі, Быхаўскі, Бялыніцкі, Кіраўскі, Магілёўскі, Слаўгарадскі, Хоцімскі, Чавускі, Чэрыкаўскі р-ны), *таўстушка* (Асіповіцкі, Слаўгарадскі р-ны), *рубіха* (Магілёўскі р-н), *падсасонка* (Быхаўскі р-н), *цяцера* (Глускі р-н). Апісаны на с. 112. Мал. 202.

Расце ў хваёвых лясах. Пладаносіць у верасні — кастрычніку. Спажываецца як папярэдні грыб.

176. **Павуці́навік фіяле́тавы** — *C. violaceus* (Fr.) Fr.; паутинник фиолетовый (сям. Павуцінавыя).

На ўсёй тэрыторыі РБ павуцінавік фіялетавы называецца так, як і павуцінавік пераможны (№ 173). Апісаны на с. 109. Мал. 192.

Расце ў іглiцавых і мяшаных лясах. Пладаносіць у верасні — кастрычніку. Спажываецца пасля адварвання, без адвару (булёну).

177. **Павуці́навік цвёрдано́гі** — *C. talus* Fr.; паутинник твердый (сям. Павуцінавыя).

Віцебская вобл.: *паганка* (Віцебшчына — Никифоровский, 1895). ***Гомельская вобл.:*** *вужоўка, жабовік* (Жыткавіцкі р-н). У іншых месцах называецца *воўчы, сабачы, мышыны грыб.* Апісаны на с. 111. Мал. 200.

Расце ў дубовых лясах, пладаносіць у жніўні — верасні. Спажываецца як папярэдні грыб.

178. **Павуцíнавік цёмна-рудъí** — *C. brunneus* (Fr.) Fr.; паутинник темно-бурый (сям. Павуцінавыя).

Брэсцкая вобл.: *воўчы грыб, воўчанка, вужовік* (Лунінецкі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *фумічаскі* (фіялетавы, хімічны) (Сенненскі р-н), *ваўчыны грыб, мышыны грыб, воўчы грыб* (Лепельскі, Расонскі р-ны). ***Гродзенская вобл.:*** *сабачы грыб* (Іўеўскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *воўчы грыб* (Асіповіцкі р-н). Апісаны на с. 114. Мал. 211.

Расце ў ігліцавых і мяшаных лясах. Пладаносіць у верасні — кастрычніку. Спажываецца пасля адварвання, без адвару (булёну).

179. **Павуцíнавік цынамóнавы** — *C. cinnamomeus* (Fr.) Fr.; паутинник коричневый (сям. Павуцінавыя).

Павуцінавік цынамонавы мясцовыя жыхары традыцыйна называюць *воўчы, ваўчыны грыб, ваўчак, сабачы грыб, сабачнік, машыны грыб, мышак, вужоўка, жабскі грыб, дурны, дрэнны, дзікі, нічогі,благі грыб, воўчы казяк, нічогі казяк.* Апісаны на с. 113. Мал. 207.

Расце ў ігліцавых лясах. Пладаносіць у жніўні — верасні. Нястраўны грыб.

180. **Павуцíнавік чырвòнапласткóвы** — *C. semisanguineus* (Fr.) Gill.; паутинник краснопластинковый (сям. Павуцінавыя).

Павуцінавік чырвонапластковы мясцовыя жыхары традыцыйна называюць так, як і папярэдні грыб. Апісаны на с. 113. Мал. 208.

Расце ў ігліцавых лясах. Пладаносіць у жніўні — верасні. Нястраўны грыб.

181. **Павуцíнавік шызанóгі** — *C. glaucopus* (Fr.) Fr.; паутинник сизоножковый (сям. Павуцінавыя).

Павуцінавік шызаногі мясцовыя жыхары традыцыйна называюць *воўчы, благі, сабачы, мышыны, жабечы, дрэнны, вуховы грыб, глухая вужоўка.* Апісаны на с. 110. Мал. 194.

Расце ў хваёвых лясах. Пладаносіць у жніўні — верасні. Спажываецца пасля адварвання, без адвару (булёну).

182. **Падвільгóтніца арáнжавая,** л і с к а п а д м á н н а я — *Hygrophoropsis aurantiaca* (Fr.) Maire; лисичка ложная, гигрофоропсис оранжевый (сям. Капытнікавыя).

Брэсцкая вобл.: *абманная лісіца* (Драгічынскі р-н), *жаўтушка* (Камянецкі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *воўчы грыб* ((Лельчыцкі, Мазырскі р-ны). ***Магілёўская вобл.:*** *жаўтушка, жаўцянка* (Быхаўскі, Слаўгарадскі р-ны). Апісаны на с. 71. Мал. 55.

Расце ў ігліцавых і мяшаных лясах на хваёвых пнях і іх карэнні. Пладаносіць у ліпені — верасні. Нястраўны грыб.

183. **Падрадóўка гурбячкóвая** — *Melanoleuca verrucipes* (Fr.) Sing.; меланолейка бородавчатоножковая (сям. Радоўкавыя).

Брэсцкая вобл.: *воўчы грыб, дзіч, нічогі грыб* (Камянецкі р-н). ***Мінская вобл.:*** *воўчы грыб, благі грыб* (Мінскі р-н). Апісана на с. 82. Мал. 93.

Расце ў іглiцавых i мяшаных лясах, ускрай лясных дарог, на палях і пашах. Пладаносіць у жніўні — верасні. Спажываецца пасля адварвання, без адвару (булёну).

184. **Падрадо́ўка пазе́мая** — *M. brevires* (Fr.) Pat.; меланолейка коротконожковая (сям. Радоўкавыя).

Віцебская вобл.: *прусянка* (Сенненскі р-н). ***Мінская вобл.:*** *воўчы грыб, благі грыб* (Валожынскі, Мінскі р-ны). Апісана на с. 82. Мал. 94.

Расце ў парках, ускрай лясных дарог, на пашах і палях у траве. Пладаносіць у красавіку — чэрвені. Спажываецца як папярэдні грыб.

185. **Падрадо́ўка чо́рна-бе́лая** — *M. melaleuca* (Fr.) Maire; меланолейка черно-белая (сям. Радоўкавыя).

Брэсцкая вобл.: *воўчы грыб, дзіч, нічогі грыб* (Камянецкі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *белая радоўка* (Сенненскі р-н). ***Мінская вобл.:*** *воўчы грыб, благі грыб* (Валожынскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *воўчы грыб* (Асіповіцкі р-н). Апісана на с. 83. Мал. 96.

Расце ў лясах, парках у траве. Пладаносіць у красавіку — маі, верасні — кастрычніку. Спажываецца як папярэдні грыб.

186. **Падрадо́ўка шліхава́ная** — *M. grammopodia* (Fr.) Pat.; меланолейка полосатоножковая (сям. Радоўкавыя).

Віцебская вобл.: *ваўчыны грыб, ваўковы грыб* (Лепельскі р-н), *сабачы грыб, мышак* (Мёрскі. р-н). ***Гомельская вобл.:*** *жабовік, вужачы грыб, воўчы грыб* (Жыткавіцкі р-н). ***Мінская вобл.:*** *воўчы грыб, благі грыб* (Мінскі р-н). Апісана на с. 83. Мал. 95.

Расце ў розных лясах, у парках у траве. Пладаносіць у жніўні — верасні. Спажываецца як папярэдні грыб.

187. **Падшалягo̍ўка каранява́тая** — *Oudemansiella radicata* (Fr.) Sing.; удеманзиелла корненожковая (сям. Радоўкавыя).

Брэсцкая вобл.: *воўчы грыб, паганы грыб, нічогі, дзікі, дзіч* (Камянецкі р-н), *воўчы грыб, воўчанка, вужовік* (Лунінецкі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *воўчы грыб, жабовік, вужачы грыб* (Жыткавіцкі р-н), *паганы грыб, вужовік, вужовы грыб, глухі грыб* (Лельчыцкі р-н), *воўчы грыб, глухая вужоўка, вужаўка, паганка* (Рэчыцкі р-н). Апісана на с. 88. Мал. 119.

Расце ў лісцевых і мяшаных лясах на глебе. Пладаносіць у ліпені — жніўні. Спажываецца як папярэдні грыб.

188. **Падшалягo̍ўка шыро́капласткo̍вая** — *O. platyphylla* (Fr.) Mos.; удеманзиелла широкопластинковая (сям. Радоўкавыя).

На ўсёй тэрыторыі РБ пакуль гэты грыб традыцыйна называецца *воўчы, сабачы, вужовы, жабіны, мышыны, благі, дзікі.* Апісаны на с. 84. Мал. 102.

Расце ў іглiцавых і лісцевых лясах каля пнёў і на карэнні лісцевых дрэў.Спажываецца як папярэдні грыб.

189. **Палявíца рáнняя** — *Agrocybe praecox* (Fr.) Fayod; полевица ранняя (сям. Благуновыя).

Мінская вобл.: *воўчы грыб, благі грыб* (Валожынскі, Мінскі р-ны). ***Магілёўская вобл.:*** *воўчы грыб* (Асіповіцкі р-н). Апісана на с. 106. Мал. 182.

Расце на палях, лясных ускрайках. Пладаносіць у чэрвені — ліпені. Спажываецца пасля адварвання, без адвару (булёну).

190. **Палявíца цьмянáя** — *A. erebia* (Fr.) Sing.; полевица темная (сям. Благуновыя).

Гомельская вобл.: *воўчы грыб, вужачы грыб, жабовік* (Жыткавіцкі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *воўчы грыб, ваўчыны грыб* (Асіповіцкі, Слаўгарадскі р-ны), *мышак, мышшак* (Круглянскі, Слаўгарадскі р-ны). Апісана на с. 106. Мал. 181.

Расце ў лісцевых лясах, у парках. Пладаносіць у жніўні — верасні. Спажываецца як папярэдні грыб.

191. **Пархавíк-дýля** — *Lycoperdon pyriforme* Pers.; дождевик грушевидный (сям. Пархавіковыя).

Брэсцкая вобл.: *порхаўка* (Баранавіцкі, Бярозаўскі, Ганцавіцкі, Драгічынскі, Жабінкаўскі, Іванаўскі, Івацэвіцкі, Кобрынскі, Лунінецкі, Ляхавіцкі, Маларыцкі, Пінскі, Пружанскі, Столінскі р-ны), *пурхаўка* (Брэсцкі, Іванаўскі, Івацэвіцкі, Камянецкі, Кобрынскі, Пінскі р-ны), *бускаў* сыр* (Столінскі р-н), *буськавае* (Івацэвіцкі р-н), *буськовае* (Іванаўскі р-н), *бусңеўка* (Драгічынскі, Іванаўскі, Кобрынскі р-ны), *буслеўка, бушлеўка* (Пінскі р-н), *панпуха, капшук* — спелае пладовае цела (Столінскі р-н), *панпуха* (Лунінецкі р-н), *буснеўка* — маладое пладовае цела (Драгічынскі р-н), *буськаў гной* (Іванаўскі, Івацэвіцкі р-ны), *дропа* — старое і агромністае пладовае цела (Драгічынскі р-н), *дажджавік* (Маларыцкі р-н), *пампуха, порхалка* (Столінскі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *порхаўка* (Бешанковіцкі, Браслаўскі, Докшыцкі, Дубровенскі, Лёзненскі, Мёрскі, Полацкі, Ушацкі, Шаркоўшчынскі, Шумілінскі р-ны), *пурхаўка* (Гарадоцкі, Пастаўскі р-ны), *пурхоўка* (Бешанковіцкі, Верхнядзвінскі, Віцебскі, Гарадоцкі, Расонскі р-ны), *пырхаўка* (Лёзненскі р-н), *пухоўка* (Браслаўскі, Докшыцкі, Лепельскі, Сенненскі, Талачынскі р-ны), *пухаўка* (Лепельскі р-н), *варонні сыр* (Бешанковічскі, Гарадоцкі, Сенненскі р-ны), *губа* (Гарадоцкі р-н), *буцяновыя яйцы* [мл. лік], *сідні* [мн. лік], *пампушка* — спелае пладовае цела (Сенненскі р-н), *пухарка, табачнік, табакерка* (Браслаўскі р-н), *бездукай* (Пастаўскі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *порхаўка* (Брагінскі, Гомельскі, Добрушскі, Ельскі, Жыткавіцкі, Кармянскі, Лельчыцкі, Мазырскі, Петрыкаўскі, Рагачоўскі р-ны), *порахаўка* (Жыткавіцкі р-н), *пурхоўка* (Кармянскі р-н), *пухоўка* (Буда-Кашалёўскі, Веткаўскі, Добрушскі, Рэчыцкі р-ны), *пухорка* (Жыткавіцкі р-н), *пушка* (Брагінскі, Добрушскі, Жлобінскі, Калінкавіцкі, Лельчыцкі,

* Назва паходзіць ад палескага *бýськó* ‘белы бусел’ (І. Яшкін).

Нараўлянскі, Рэчыцкі, Светлагорскі, Чачэрскі р-ны), *пушок* (Добрушскі, Лельчыцкі р-ны), *пушайка* (Ельскі р-н), *пампушка* (Лоеўскі р-н), *сырок* (Акцябрскі р-н), *мяшок* (Лельчыцкі р-н), *пушонка* (Веткаўскі р-н), *варонні сыр* (Лоеўскі р-н). ***Гродзенская вобл.:*** *порхаўка* (Бераставіцкі, Ваўкавыскі, Гродзенскі, Дзятлаўскі, Зэльвенскі, Іўеўскі, Мастоўскі, Навагрудскі, Свіслацкі, Слонімскі, Смаргонскі р-ны), *порахаўка* (Мастоўскі р-н), *порхва* (Бераставіцкі р-н), *пыльхаўка* (Гродзенскі р-н), *вароні сыр* — маладое пладовае цела, *кураўка* — старое, спелае пладовае цела або звычайнае рослае цела (Карэліцкі, Навагрудскі р-ны), *вароны сыр* — маладое, белае пладовае цела (Астравецкі р-н), *заячая бульба, заяч'я картошка* (Гродзеншчына — Анненкаў, 1878), *шыптуха* (Шчучынскі р-н). ***Мінская вобл.:*** *порхаўка* (Барысаўскі, Бярэзінскі, Валожынскі, Вілейскі, Дзяржынскі, Капыльскі, Клецкі, Крупскі, Лагойскі, Любанскі, Маладзечанскі, Мінскі, Нясвіжскі, Пухавіцкі, Салігорскі, Слуцкі, Старадарожскі, Стаўбцоўскі, Уздзенскі, Чэрвеньскі р-ны), *парахавенька* (Стаўбцоўскі р-н). *пурхаўка* (Мядзельскі р-н). *пухоўка* (Крупскі р-н),*похка* (Уздзенскі р-н), *шыптуха* (Нясвіжскі р-н), *дажджавік* (Уздзенскі р-н), *паганка* (Смалявіцкі р-н — Купрэвіч, 1930). ***Магілёўская вобл.:*** *порхаўка* (Асіповіцкі, Бабруйскі, Быхаўскі, Бялыніцкі, Глускі, Горацкі, Дубровенскі, Касцюковіцкі, Кіраўскі, Краснапольскі, Круглянскі, Мсціслаўскі, Слаўгарадскі р-ны), *пурхоўка* (Быхаўскі, Слаўгарадскі р-ны). *белая пурхоўка* (Быхаўскі. Слаўгарадскі р-ны), *пурхаўка* (Слаўгарадскі р-н), *пархаўка* (Слаўгарадскі, Шклоўскі р-ны), *пухоўка* (Бялыніцкі, Магілёўскі, Слаўгарадскі р-ны), *белая пухоўка* (Слаўгарадскі р-н), *пархаўня* (і зб.), *пурховічча* (зб.), *пархаўнявенне* (зб.), *пархаўнявічча* (зб.) (Слаўгарадскі р-н), *пампушка* (Клімавіцкі, Чавускі, Чэрыкаўскі р-ны), *бурая пампушка* — старое, спелае пладовае цела (Чэрыкаўскі р-н), *панпушка* (Бабруйскі, Клімавіцкі р-ны), *парховік* (Касцюковіцкі, Краснапольскі, Крычаўскі, Чэрыкаўскі р-ны) (Мейер, 1787), *падушачка, дымнік* — спелае пладовае цела (Бабруйскі р-н), *балабешка* (Глускі р-н), *бомбачка* (Круглянскі р-н), *машонка, мумак* (Слаўгарадскі р-н). Апісаны на с. 129. Мал. 265.

Расце ў розных лясах на пнях і ламаччы. Пладаносіць у жніўні — верасні. Нястраўны грыб.

192. **Пархаві́к пе́рлавы** — *L. perlatum* Pers.; дождевик жемчужный (сям. Пархавіковыя).

Пархавік перлавы мясцовымі жыхарамі называецца так, як і папярэдні грыб. Апісаны на с. 129. Мал. 264.

Расце ў лісцевых лясах на рэштках драўніны, каля пнёў. Спажываецца пасля адварвання, без адвару (булёну).

193. **Перавя́слаўка белавы́зубленая** — *Stropharia albocrenulata* (Peck) Kreisel; строфария белогородчатая (сям. Перавяслаўкавыя).

Гомельская вобл.: *паганы грыб, паганка* (Рэчыцкі р-н). ***Гродзенская вобл.:*** *воўчы грыб, ядавіты грыб* (Чавускі р-н). Апісана на с. 103. Мал. 171.

Расце на жывых дрэвах у розных лясах, парках. Пладаносіць у жніўні — верасні. Нястраўны грыб.

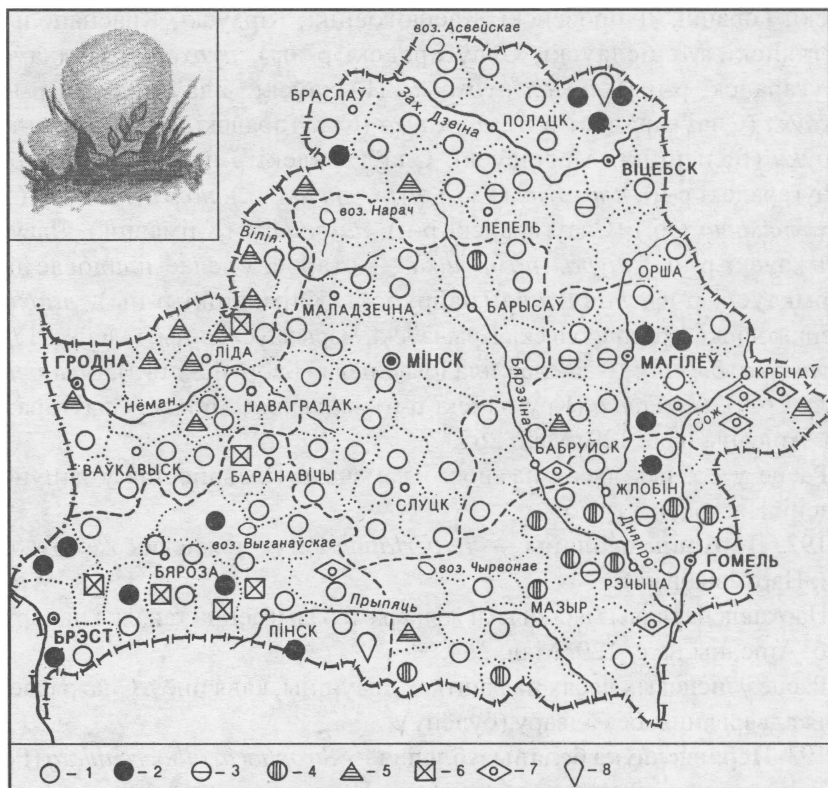
194. **Перавя́слаўка сіне-зялёная** — *S. aeruginosa* (Fr.) Quél.; строфария сине-зеленая (сям. Перавяслаўкавыя).

Перавяслаўка сіне-зялёная традыцыйна мясцовымі жыхарамі называецца *воўчы грыб, воўчы казляк, ваўчак, сабачы грыб, сабачнік, мышыны, мышачы грыб, мышак, гужачы, вужовы грыб, вужовы казляк, глухая вужоўка, жабскі грыб, погань, дрэнны грыб, нічогі казляк, глухі, дзікі, плахі грыб*. Апісана на с. 102. Мал. 170.

Расце ў лісцевых і мяшаных лясах, у парках на гумусе. Пладаносіць у жніўні — верасні. Спажываецца пасля адварвання, без адвару (булёну).

195. **По́рхаўка цёмна-шэ́рая** — *Bovista plumbea* Pers.; порховка свинцово-серая (сям. Пархавіковыя).

Віцебская вобл.: *пурхаўка* (Докшыцкі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *пурхаўка, пушка* (Рэчыцкі пав.— Tarnacki, 1928, с. 24; Pietkiewicz, 1928, с. 15). ***Гродзенская вобл.:*** *пуркаўка* (пурковка — Бобровский, 1863). ***Мінская вобл.:*** *пурхаўка* (пурхавка — Зеленский, 1864) (Барысаўскі, Лагойскі р-ны). ***Магілёўская вобл.:*** *пархавік* (порховикъ — Мейер, 1786) (Касцюковіцкі,



Карта № 13. Назвы по́рхаўкі:
Найбольш пашыраныя карані слоў: 1 — -порх-; 2 — -пурх-; 3 — -пух-; 4 — -пуш-; 5 — -бздз-; 6 — -бусн-; 7 — -памп-; 8 — -сыр-.

Краснапольскі, Крычаўскі, Хоцімскі, Чэрыкаўскі р-ны). Апісана на с. 129. Мал. 263.

Расце на лясных ускрайках, на палянах і лугах у траве. Пладаносіць у чэрвені — верасні. Спажываюцца маладыя пладовыя целы пасля адварвання, без адвару (булёну).

196. **По́хвіца прыго́жая** — *Volvariella speciosa* (Fr.) Sing.; вольвариелла красивая (сям. Стрэшнікавыя).

Мінская вобл.: *воўчы грыб, благі грыб* (Мінскі, Смалявіцкі р-ны), *сабачы грыб, ваўчыны грыб* (Мядзельскі р-н). Апісана на с. 93. Мал. 139.

Расце ў парках, садах і гародах, у лісцевых лясах. Пладаносіць у ліпені — жніўні. Спажываецца пасля адварвання, без адвару (булёну).

197. **По́хвіца шаўкаві́стая**, д у п л я́ н к а — *V. bombycina* (Fr.) Sing.; вольвариелла шелковистая (сям. Стрэшнікавыя).

Мінская вобл.: *дуплянка* (Крупскі р-н). Апісана на с. 93. Мал. 138.

Расце ў лісцевых і мяшаных лясах на ствалах дрэў, у дуплах, шчылінах у кары. Пладаносіць у ліпені — жніўні. Спажываецца як папярэдні грыб.

198. **Пянёвік вухава́ты** — *Panus conchatus* (Fr.) Fr.; пан уховидный (сям. Дрэўнавушкавыя).

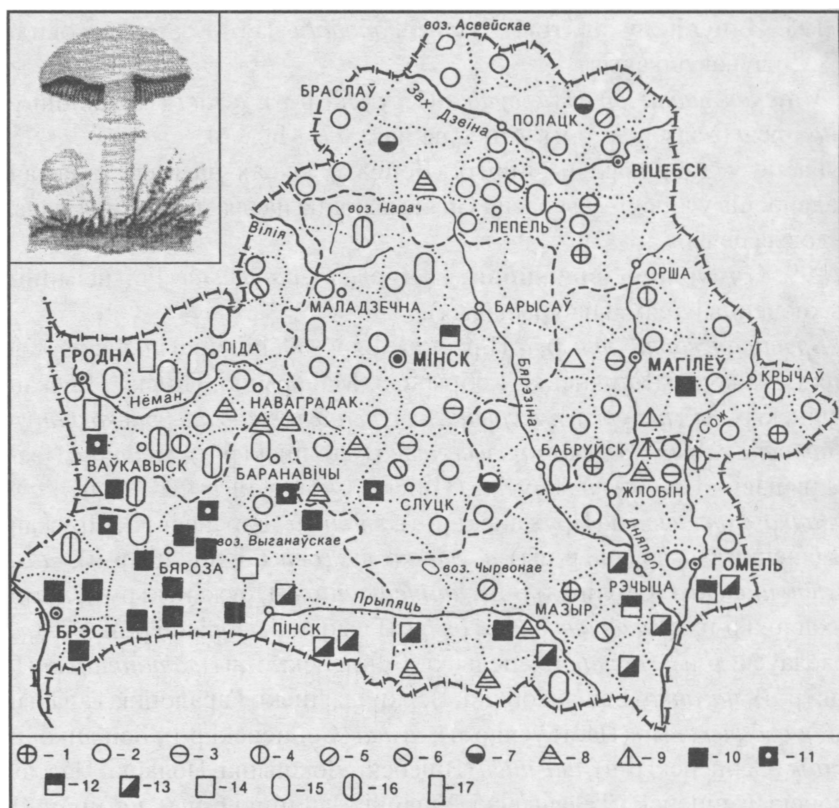
Мінская вобл.: *дрэўнае вушка* (Крупскі р-н), *вушкі* (Пухавіцкі р-н), *свіное вуха* (Уздзенскі р-н). Апісаны на с. 77. Мал. 74.

Расце ў дубровах ды іншых лісцевых лясах на пнях і ламаччы. Пладаносіць у ліпені — верасні. Спажываюцца пасля адварвання маладыя пладовыя целы.

199. **Пячу́рыца звыча́йная** — *Agaricus campester* Fr.; шампиньон обыкновенный (сям. Пячурыцавыя).

Брэсцкая вобл.: *пячурка* (Брэсцкі, Бярозаўскі, Драгічынскі, Жабінкаўскі, Іванаўскі, Камянецкі, Кобрынскі, Маларыцкі, Пінскі, Пружанскі, Столінскі р-ны), *пячорка, пачурыца, пячурыца, чапярыца, бэцька, чапурычка, просты казляк, казлячок, палёвы грыб* (Столінскі р-н), *чарапіца* (Іванаўскі, Івацэвіцкі р-ны), *печурыца* (Пінскі, Столінскі р-ны), *белы каўпак, воўчанка, паплавянка* (Пружанскі р-н), *гнаянка* (Баранавіцкі, Пружанскі, (Камянецкі, Маларыцкі р-ны), *воўчанка, вужовік* (Лунінецкі р-н), *шахаён, шахіён, шапёнка* (Столінскі р-н), *шпінён, шпіон* (Пружанскі р-н), *шампіён* (Ляхавіцкі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *бяляк* (Глыбоцкі, Полацкі р-ны), *гнаюўка* (Браслаўскі р-н), *гнаявік* (Лепельскі, Сенненскі р-ны), *стаптарка* (Глыбоцкі р-н), *паганка* (Бешанковіцкі, Верхнядзвінскі, Гарадоцкі, Талачынскі р-ны), *сабачы грыб* (Пастаўскі р-н), *курка* (Сенненскі р-н, Бешанковічы), *мышак* (Сенненскі р-н), *шампіён* (Віцебскі, Докшыцкі, Полацкі, Пастаўскі, Расонскі, Сенненскі, Талачынскі, Ушацкі, Чашніцкі р-ны), *шампіон* (Браслаўскі, Верхнядзвінскі р-н), *шапіён* (Бешанковіцкі, Браслаўскі, Лепельскі, Пастаўскі, Сенненскі, Талачынскі, Ушацкі, Чашніцкі р-ны), *шпіён* (Бешанковіцкі, Гарадоцкі, Сенненскі, Шумілінскі р-н), *шампаньён, шампіньён, шафіён* (Браслаўскі р-н), *чампіён* (Докшыцкі, Лёзненскі, Сенненскі,

Шаркоўшчынскі р-ны), *чампівон* (Гарадоцкі р-н), *сабачы грыб* (Шаркоўшчынскі р-н), *курка* (Сенненскі р-н), *пячарка* (“па-польску”) (Пастаўскі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *бяляк* (Кармянскі, Лельчыцкі, Мазырскі р-ны), *гнаянка* (Лельчыцкі, Нараўлянскі р-ны), *палявік* (Веткаўскі р-н), *бэцька* (Жыткавіцкі р-н), *вужовік* (Лельчыцкі р-н), *вужачка* (Мазырскі р-н), *пячурка* (Веткаўскі, Добрушскі, Жыткавіцкі, Лоеўскі, Мазырскі р-ны), *печурыца* (Брагінскі, Добрушскі, Жыткавіцкі, Лельчыцкі, Лоеўскі, Рэчыцкі, Хвойніцкі р-ны; Рэчыцкае Палессе — Pietkiewicz, 1928, с. 12, усх. ч. Мазырскага пав. і Рэчыцкі пав.— Moszycski, 1928, с. 24), *пячурыца, пачурыцка, пачарыца, пачарыцка* (Жыткавіцкі р-н), *шампіён* (Веткаўскі, Гомельскі, Добрушскі, Кармянскі, Хвойніцкі р-ны), *шапіён* (Добрушскі, Кармянскі р-ны), *шампіньён* (Калінкавіцкі, Рагачоўскі р-ны), *шампівон* (Рэчыцкі р-н), *шпіён* (Петрыкаўскі р-н), *шапірка* (Калінкавіцкі р-н), *стаптарка* (Лоеўскі р-н), *‚саўяк* (Лельчыцкі р-н). ***Гродзенская вобл.:*** *бяляк* (Дзятлаўскі, Іўеўскі, Карэліцкі, Навагрудскі, Слонімскі р-ны), *падбельнік* (Воранаўскі,



Карта № 14. Назвы пячу́рыцы:
1 — шампіньён; 2 —шампіён; 3 — шапіён; 4 — шампінён; 5 — шпіён; 6 — шапіо́н; 7 — чампіён; 8 — бяля́к; 9 — бяля́нка; 10 —пячу́рка; 11 —пячо́рка, пяча́рка; 12 — печуры́ца; 13 — пячу́рыца; 14 — чэрэпі́цы; 15 — гная́нка; 16 — гамня́нка; 17 — садаві́к.

Навагрудскі р-ны), *пагнойнік* (Астравецкі, Ваўкавыскі, Воранаўскі, Гродзенскі, Іўеўскі, Лідскі, Мастоўскі, Шчучынскі р-ны), *пагнойка* (Гродзенскі, Мастоўскі, Свіслацкі р-ны), *гнаянка* (Дзятлаўскі, Зэльвенскі р-ны), *паляны грыб* (Зэльвенскі р-н), *сава, шафіён* (Смаргонскі р-н), *садавік, галавач* (Гродзенскі р-н), *садовы грыб* (Воранаўскі р-н), *пашанцэвік* (Ваўкавыскі р-н), *калоша, калошка* (Дзятлаўскі, Карэліцкі р-ны). *пячарка* (Ваўкавыскі, Карэліцкі, Слонімскі р-ны), *пячорка* (Гродзенскі р-н), *белы грыб, пячурка* (Бераставіцкі р-н), *шампіньён* (Дзятлаўскі, Лідскі, Навагрудскі, Свіслацкі р-ны), *шампінён* (Зэльвенскі р-н), *шапён, шафіон* (Ашмянскі р-н). ***Мінская вобл.:*** *бяляк* (Дзяржынскі, Капыльскі, Нясвіжскі, Стаўбцоўскі р-ны), *гнаявік* (Лагойскі, Уздзенскі р-ны), *гнаяўка* (Валожынскі, Пухавіцкі, Уздзенскі р-ны), *гнаянка, пагнойнік, навознік* (Уздзенскі р-н), *сарока* (Вілейскі р-н), *пячурка* (Валожынскі, Капыльскі, Салігорскі, Уздзенскі р-ны), *пячарка* (Нясвіжскі, Стаўбцоўскі р-ны), *пячорка* (Капыльскі р-н), *белячок, пячурачка, пячурка, пячорка* (Клецкі р-н), *печурыца* (Любанскі, Салігорскі, Уздзенскі р-ны), *палявая пячурыца* (Смалявіцкі р-н), *качурыца* (Салігорскі р-н), *панскі грыб* (Вілейскі р-н), *з нівы грыб* (Валожынскі р-н), *вужачы грыб* (Лельчыцкі р-н), *воўчы грыб* (Чзрвеньскі р-н), *палявы грыб* (Капыльскі, Слуцкі р-ны), *шампіён* (Барысаўскі, Бярэзінскі, Дзяржынскі, Крупскі, Лагойскі, Любаньскі, Маладзечанскі, Мінскі, Салігорскі, Уздзенскі р-ны), *шампіньён* (Крупскі, Уздзенскі р-ны), *шапіён* (Бярэзінскі, Валожынскі, Пухавіцкі р-ны), *шапён, шапёнік* (Капыльскі, Любанскі, Слуцкі р-ны), *шафіён* (Дзяржынскі, Уздзенскі р-ны), *шампініён* (Крупскі р-н), *падвішнік* (Слуцкі р-н), *пячара* (Случчына, XVIII ст. — Мальдзіс, 1987), *стаптарка* (Барысаўскі р-н), *плюха* (Маладзечанскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *гнаялка* (Кіраўскі р-н), *белы мышак, паганка* (Бялыніцкі р-н), *шампіён* (Асіповіцкі, Быхаўскі, Глускі, Касцюковіцкі, Магілёўскі, Мсціслаўскі, Слаўгарадскі, Хоцімскі, Чэрыкаўскі, Шклоўскі р-ны), *воўчы грыб* (Бялыніцкі р-н), *шаппіннён* (Быхаўскі, Горацкі, Касцюковіцкі, Клімавіцкі, Краснапольскі, Круглянскі, Слаўгарадскі р-ны), *шапіён* (Быхаўскі, Слаўгарадскі р-ны), *шампіньён* (Касцюковіцкі, Круглянскі р-н), *шапільён* (Бабруйскі р-н), *шпіён* (Клімавіцкі, Слаўгарадскі р-ны), *чампіён* (Асіповіцкі, Слаўгарадскі р-ны), *пячурыца* (Слаўгарадскі р-н і Магілёўшчына — Чоловский, 1882), *пячарка, пячурка, навознік, шанпіён, шампінён* (Слаўгарадскі р-н), *воўчака, бабок* (Кіраўскі р-н). Апісана на с. 98. Мал. 158.

Расце ў агародах, на пашах і палях, па ускрайках лясоў. Пладаносіць у ліпені — верасні. Спажываецца свежая, марынаваная.

200. **Пячу́рыца лясна́я** — *A. silvaticus* Secr.; шампиньон лесной (сям. Пячурыцавыя).

Гэты грыб мясцовыя жыхары традыцыйна называюць *воўчы грыб, мышак, сабачы грыб, паганы грыб* і інш. Апісаны на с. 99. Мал. 159.

Расце ў іглiцавых лясах. Пладаносіць у жніўні — верасні. Спажываецца як папярэдні грыб.

201. **Пячу́рыца палява́я** — *A. arvensis* Secr.; шампиньон полевой (сям. Пячурыцавыя).

Брэсцкая вобл.: *воўчанка, бабок* (Лунінецкі р-н), *палявы грыб* (Столінскі р-н), *пячурка* (Камянецкі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *сабачы грыб* (Браслаўскі, Мёрскі р-ны), *шампіён* (Расонскі р-н), *мышыны грыб* (Полацкі р-н), *палявы грыб* (Ушацкі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *палявік* (Ельскі р-н), *палявы грыб* (Лельчыцкі р-н). ***Гродзенская вобл.:*** *палявы грыб* (Карэліцкі р-н). ***Мінская вобл.:*** *шампіён* (Мінскі р-н), *палявая пячурыца* (Смалявіцкі р-н), *сабачы грыб* (Мядзельскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *мыш'як* (Краснапольскі р-н), *палявы грыб* (Клімавіцкі, Краснапольскі, Магілёўскі, Хоцімскі, Чавускі, Чэрыкаўскі р-ны). Апісаны на с. 99. Мал. 160.

Расце на палях, пашах, у лугах, па ўскрайках лясоў. Спажываецца свежая, марынаваная.

202. **Пячу́рыца ружо́вапласткова́я** — *A. rusiophyllus* Lasch; шампиньон изящный (сям. Пячурыцавыя).

Пячурыца ружовапластковая мясцовымі жыхарамі называецца традыцыйна *воўчы грыб, мышак, мышыны грыб, сабачы грыб, вужаўка, паганы грыб* і інш. Апісаны на с. 99. Мал. 161.

Расце ў шыракалістых лясах. Пладаносіць у жніўні — верасні. Спажываецца пасля адварвання, без адвару (булёну).

203. **Радо́ўка адасо́бленая** — *Tricholoma sejunctum* (Fr.) Quél.; рядовка обособленная (сям. Радоўкавыя).

Паўсюдна завецца як іншыя нястраўныя грыбы — *воўчы, благі* і г. д. Апісана на с. 80. Мал. 85.

Расце ў іглiцавых і мяшаных лясах. Пладаносіць у жніўні — верасні. Нястраўны грыб.

204. **Радо́ўка бела-руда́я,** л а ш а́ н к а — *T. albobrunneum* (Fr.) Kumm.; рядовка бело-бурая (сям. Радоўкавыя).

Брэсцкая вобл.: *радоўка* (Бярозаўскі р-н і паўсюдна — Сяржаніна), *парадуха, радуха* (Брэсцкі, Лунінецкі р-ны). ***Віцебская вобл.:*** *радоўка* (Бешанковіцкі, Сенненскі, Ушацкі р-ны і паўсюдна), *радовік* (Ушацкі р-н), *галуб, лашанка, радавічок* (Докшыцкі р-н), *лашанка, салянка* (Лепельскі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *радоўка* (Веткаўскі, Добрушскі, Кармянскі, Лоеўскі р-ны, Рэчыцкае Палессе — Moszycski, 1928 г.). ***Гродзенская вобл.:*** *радоўка* (Ашмянскі, Смаргонскі р-ны), *радуха* (Дзятлаўскі р-н), *парадуха* (Карэліцкі р-н). ***Мінская вобл.:*** *радоўка* (Барысаўскі, Бярэзінскі, Валожынскі, Дзяржынскі, Крупскі, Лагойскі, Мінскі, Мядзельскі, Пухавіцкі, Старадарожскі, Уздзенскі, Чэрвеньскі р-ны), *пясчалка* (Валожынскі р-н), *радовачка* (Бярэзінскі р-н), *радуха* (Стаўбцоўскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *радоўка* (Асіповіцкі, Бабруйскі, Бялыніцкі, Быхаўскі, Глускі, Краснапольскі, Магілёўскі, Мсціслаўскі, Хоцімскі, Чавускі, Чэрыкаўскі р-ны), *радуха, парадуха* (Кіраўскі р-н). Апісана на с. 82. Мал. 91.

Расце ў хваёвых лясах. Пладаносіць у жніўні — верасні. Спажываецца пасля адварвання, без адвару (булёну).

205. **Радо́ўка вы́тачаная** — *T. scalpturatum* (Fr.) Quél.; рядовка серебристая (сям. Радоўкавыя).

Брэсцкая вобл.: *парадушка* (Пружанскі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *белая радоўка* (Сенненскі р-н), *сабачы грыб* (Мёрскі р-н), *ваўчыны грыб* (Лепельскі р-н). ***Гродзенская вобл.:*** *парадуха* (Карэліцкі р-н), *радаўка* (Астравецкі р-н). ***Мінская вобл.:*** *мышак* (Крупскі р-н), *воўчы грыб* (Лагойскі, Мінскі р-ны), *сабачы грыб* (Лагойскі, Мінскі, Мядзельскі р-ны). Апісана на с. 81. Мал. 87.

Расце ў хваёвых лясах. Пладаносіць у жніўні — верасні. Спажываецца як папярэдні грыб.

206. **Радо́ўка вязьмо́вая** — *T. focale* (Fr.) Ricken; рядовка перевязанная (сям. Радоўкавыя).

Брэсцкая вобл.: *красулька* (Пружанскі р-н). Апісана на с. 79. Мал. 79.

Расце у хваёвых лясах. Пладаносіць у жніўні — верасні Спажываецца пасля адварвання, без адвару (булёну).

207. **Радо́ўка дахо́ўкавая** — *T. imbricatum* (Fr.) Kumm.; рядовка чешуйчатая (сям. Радоўкавыя).

Гомельская вобл.: *плюс* (Жыткавіцкі р-н), *лусь, лосі* мн. лік (Рэчыцкі і ўсх. ч. Мазырскага пав. — Moszycski, 1928). ***Мінская вобл.:*** *лашанка* (Барысаўскі р-н), *кабыла* (Уздзенскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *падрадчык* (Магілёўскі р-н). Апісана на с. 82. Мал. 92.

Расце ў ігліцавых лясах. Пладаносіць у жніўні — верасні. Спажываецца пасля адварвання, без адвару (булёну).

208. **Радо́ўка жо́ўта-рудая** — *T. flavobrunneum* (Fr.) Kumm.; рядовка желто-бурая (сям. Радоўкавыя).

Віцебская вобл.: *радоўка* (Сенненскі р-н). ***Гродзенская вобл.:*** *радаўка* (Астравецкі р-н). ***Мінская вобл.:*** *кабыла, шыпульнік* (Уздзенскі р-н). ***Магілёўская вобл.***: *радоўка* (Быхаўскі р-н), *плюс, курачка* (Касцюковіцкі р-н), *парадоўка* (Слаўгарадскі р-н). Апісана на с. 81. Мал. 90.

Расце ў ігліцавых і бярозавых лясах. Пладаносіць у жніўні — верасні. Спажываецца як папярэдні грыб.

209. **Радо́ўка заво́страная** — *T. virgatum* (Fr.) Kumm.; рядовка заостренная (сям. Радоўкавыя).

Брэсцкая вобл.: *паганы грыб, воўчы грыб, ваўчак* (Брэсцкі, Жабінкаўскі, Кобрынскі р-ны), *под'зеленак, под'зеленкі* мн. лік (Баранавіцкі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *воўчы грыб, паганка* (Верхнядзвінскі, Расонскі р-ны), *маразянка* (Браслаўскі р-н), *мышыны грыб, мышак* (Бешанковіцкі, Шумілінскі р-ны), *белы валуй* (Сенненскі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *вужачы грыб* (Мазырскі р-н), *вужоўка, паганы грыб* (Гомельскі р-н). ***Гродзенская вобл.:*** *сабачы грыб* (Астравецкі, Ашмянскі р-ны), *благі грыб* (Слонімскі р-н). ***Мінская вобл.:*** *воўчы грыб* (Капыльскі, Лагойскі р-ны), *мышак, мышыны грыб* (Крупскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *вужоўка, ваўчыны грыб* (Слаўгарадскі р-н). Апісана на с. 81. Мал. 86.

Расце ў хваёвых лясах. Пладаносіць у верасні — кастрычніку. Атрутны грыб.

210. **Радо́ўка касачо́вая** — *T. irinum* (Fr.) Kumm.; рядовка фиалковая (сям. Радоўкавыя).

Віцебская вобл.: *ваўчыны грыб, ваўковы грыб* (Лепельскі р-н). ***Мінская вобл.:*** *воўчы грыб, салянка* (Мінскі р-н). Апісана на с. 79. Мал. 81.

Расце ў лісцевых і мяшаных лясах, у парках. Пладаносіць у верасні — кастрычніку. Спажываецца пасля адварвання, без адвару (булёну).

211. **Радо́ўка мы́льная** — *T. saponaceum* (Fr.) Kumm.; рядовка мыльная (сям. Радоўкавыя).

Брэсцкая вобл.: *сівуха, плюха, каплюх* (Баранавіцкі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *зялёнка* (Браслаўскі р-н). Апісана на с. 79. Мал. 80.

Расце ў ігліцавых і мяшаных лясах. Пладаносіць у жніўні — верасні. Нястраўны грыб.

212. **Радо́ўка се́ркавая,** з я л ё н к а в а ў ч ы́ н а я — *T. sulphureum* (Fr.) Kumm.; рядовка серно-желтая (сям. Радоўкавыя).

Брэсцкая вобл.: *воўчы грыб, паганы грыб, нічогі грыб* (Камянецкі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *ваўчыны грыб, ваўковы грыб* (Докшыцкі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *курачка* (Кармянскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *воўчы грыб* (Асіповіцкі р-н). Апісана на с. 80. Мал. 83.

Расце ў лісцевых лясах на глебе і рэштках драўніны. Пладаносіць у верасні — кастрычніку. Нястраўны грыб.

213. **Радо́ўка суха́я,** с і в у́ х а — *T. sudum* (Fr.) Quél.; рядовка сухая (сям. Радоўкавыя).

Брэсцкая вобл.: *сівушка* (Лунінецкі, Пружанскі р-ны). ***Віцебская вобл.:*** *сівулька* (Ушацкі р-н). ***Мінская вобл.:*** *сівушка* (Вілейскі, Мінскі р-ны) *флюс, плюс, сівуха* (Уздзенскі р-н). Апісана на с. 81. Мал. 89.

Расце ў хваёвых лясах. Пладаносіць у верасні — кастрычніку. Спажываецца пасля адварвання, без адвару (булёну).

214. **Радо́ўка тапо́левая** — *T. populinum* Lange; рядовка тополевая (сям. Радоўкавыя).

Брэсцкая вобл.: *альхоўка* (Драгічынскі, Кобрынскі р-ны). ***Віцебская вобл.:*** *падлехаўка* (Сенненскі р-н). ***Мінская вобл.:*** *салянка* (Лагойскі р-н). Апісана на с. 79. Мал. 82.

Расце ў лісцевых лясах, парках.па прыдарожных абсадках. Пладаносіць у кастрычніку — лістападзе. Спажываецца як папярэдні грыб.

215. **Радо́ўка шэ́рая,** п а д' з я л ё н к а — *T. portentosum* (Fr.) Quél.; рядовка серая (сям. Радоўкавыя).

Брэсцкая вобл.: *под'зеленка* (Драгічынскі, Іванаўскі, Камянецкі р-ны), *по́д'зелёнка* (Кобрынскі, Пінскі, Столінскі р-ны), *плюс* (Столінскі р-н), *падвольшнечак* (Драгічынскі р-н), *альховік* (Івацэвіцкі р-н), *сінюшка, грамадка, сівушка* (Пружанскі р-н), *радуха, парадуха* (Іванаўскі, Лунінецкі р-ны), *плюха* (Баранавіцкі, Іванаўскі, Івацэвіцкі р-ны), *каплюха, сівуха*

(Баранавіцкі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *пад'зялёнка* (Браслаўскі, Пастаўскі, Сенненскі р-ны), *сівулька* (Ушацкі р-н), *брусянка* (Верхнядзвінскі, Полацкі р-ны), *прусянік, сёстры* (Сенненскі р-н), *кабылка, галуб* (Лепельскі р-н), *радавічок* (Сенненскі р-н), *прусянка* (Верхнядзвінскі р-н), *пішчолка* (Докшыцкі р-н), *маразянка, восенскі* (грыб), *курачка* (Браслаўскі, Пастаўскі р-ны), *радоўка* (Докшыцкі, Сенненскі р-ны). ***Гомельская вобл.:*** *пад'зялёнка* (Жыткавіцкі, Лельчыцкі, Мазырскі, Петрыкаўскі, Рэчыцкі р-ны), *белая пад'зялёнка* (Рэчыцкі р-н), *под'зелёнка* (Лельчыцкі р-н), *под'зеленка* (Мазырскі р-н), *плюс, плюсы* мн. лік (Жыткавіцкі, Лельчыцкі, Рагачоўскі р-ны), *гусь, гуска, гусачка* (Гомельскі, Добрушскі р-ны), *плюса, плюшоўка* (Лоеўскі р-н), *радоўка* (Брагінскі, Веткаўскі, Добрушскі, Жыткавіцкі, Лоеўскі, Калінкавіцкі, Рэчыцкі, Светлагорскі р-ны), *курачка* — пладовае бялявае цела (Рэчыцкі р-н). ***Гродзенская вобл.:*** *под'зеленка* (Дзятлаўскі р-н), *пад'зялянка* (Аставецкі, Воранаўскі, Смаргонскі р-ны), *пад'зялёнка, пад'зялёнак* (Карэліцкі р-н), *плюс* (Дзятлаўскі р-н), *плюх, плюхі* мн. лік (Карэліцкі, Слонімскі р-ны), *сівенькая капцюшка* (Ваўкавыскі р-н), *сярушка* (Гродзенскі р-н), *сівенькая курачка, радовачка* (Астравецкі р-н), *сярушка* (Гродзенскі р-н). ***Мінская вобл.:*** *пад'зялёнка* (Дзяржынскі, Лагойскі, Мінскі, Стаўбцоўскі, Уздзенскі р-ны), *пад'зялёня, пад'зялёні* мн. лік (Валожынскі, Стаўбцоўскі р-ны), *пад'зяленка, под'зеленка, позеленка* (Старадарожскі р-н), *сівушка* (Вілейскі, Мінскі р-ны), *сярушка* (Лагойскі р-н), *радоўка* (Бярэзінскі, Валожынскі, Дзяржынскі, Маладзечанскі, Мінскі, Пухавіцкі, Старадарожскі, Уздзенскі, Чэрвеньскі р-ны; паўсюдна), *радовачка* (Бярэзінскі р-н), *рандоўка* (Любанскі р-н), *рагацік, качар, шыпульнік* (Уздзенскі р-н), *плюс, плюсы* мн. лік (Барысаўскі, Валожынскі, Крупскі, Любанскі, Слуцкі, Смалявіцкі, Уздзенскі р-ны), *плюхі ключам* (растуць) (Стаўбцоўскі р-н), *плюса* (Старадарожскі, Стаўбцоўскі р-ны), *флюс, флюска, сівуха, сівушка* (Уздзенскі р-н), *плюска* (Бярэзінскі, Пухавіцкі, Уздзенскі р-ны), *альхоўка* (Мінскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *пад'зялёнка* (Глускі р-н), *курачка* (Магілёўскі р-н), *кура, серая кура* (Чэрыкаўскі р-н), *плюс, плюсы* (Быхаўскі, Бялыніцкі, Клічаўскі, Магілёўскі, Хоцімскі р-ны), *флюс, хлюс* (Бялыніцкі, Магілёўскі р-ны), *радоўка* (Быхаўскі, Бялыніцкі, Слаўгарадскі, Чэрыкаўскі р-ны), *радрук* (Быхаўскі р-н), *лядоўка, сівушка* (Магілёўскі р-н). Апісана на с. 81. Мал. 88.

Расце ў ігліцавых лясах. Пладаносіць у верасні — лістападзе. Спажываецца свежая, марынаваная, салёная.

216. **Радо́ўка-апе́нька жо́ўта-чырво́ная,** п р а с я́ н к а — *Tricholomopsis rutilans* (Fr.) Sing.; трихоломопсис желто-красный (сям. Радоўкавыя).

Брэсцкая вобл.: *прасянка* (Пружанскі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *прасянка* (Полацкі, Ушацкі р-ны), *прусянка, петухоў грэбень, петушкоў грэбень, петухоў грабяшок* (Сенненскі р-н), *брусёнка* (Верхнядзвінскі, Полацкі р-ны). ***Гомельская вобл.:*** *апенька* (Рэчыцкае Палессе — Pietkiewicz, 1928). ***Мінская вобл.:*** *радоўка* (Бярэзінскі, Пухавіцкі р-ны), *мышыны грыб*

(Крупскі р-н), *зялёнка* (Капыльскі р-н), *мядзведзь* (Лагойскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *радоўка, вужоўка, вужыны грыб, жаўдзязны грыб, жаўцёзны грыб* (Слаўгарадскі р-н). Апісана на с. 83. Мал. 98.

Расце ў іглiцавых і мяшаных лясах на хваёвых пнях і каля іх. Пладаносіць у ліпені — верасні. Спажываецца пасля адварвання, без адвару (булёну).

217. **Радо́ўка-апе́нька прыго́жая** — *T. decora* (Fr.) Sing.; трихоломопсис красивый (сям. Радоўкавыя).

Мінская вобл.: *воўчы грыб, мышак* (Лагойскі, Мінскі р-ны). Апісана на с. 83. Мал. 97.

Расце ў хваёвых і мяшаных лясах, на хваёвых пнях і каля іх. Пладаносіць у ліпені — верасні. Спажываецца як папярэдні грыб.

218. **Ружавя́нка веснава́я** — *Entoloma verna* Lundell; энтолома весенняя (сям. Ружавянкавыя).

Віцебская вобл.: *воўчы грыб, ваўчыны грыб, ваўковы грыб* (Лепельскі р-н). ***Мінская вобл.:*** *воўчы грыб, благі грыб* (Мінскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *воўчы грыб* (Асіповіцкі р-н), *мышак, паганка, дрэнны грыб* (Чавускі р-н). Апісана на с. 91. Мал. 132.

Расце ў іглiцавых і лісцевых лясах, у парках. Пладаносіць у красавіку — маі. Атрутны грыб.

219. **Ружавя́нка вы́емкапластко́вая** — *E. sinuatum* (Fr.) Kumm.; энтолома выемчатопластинковая (сям. Ружавянкавыя).

Брэсцкая вобл.: *воўчы грыб, паганы грыб, нічогі, дзікі, дзіч* (Камянецкі р-н). ***Мінская вобл.:*** *воўчы грыб, благі грыб* (Мінскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *воўчы грыб* (Асіповіцкі р-н). Апісана на с. 92. Мал. 133.

Расце ў шыракаліставых лясах. Пладаносіць у чэрвені — жніўні. Атрутны грыб.

220. **Ружавя́нка садо́вая** — *E. clypeatum* (Fr.) Kumm.; энтолома щитовидная (сям. Ружавянкавыя).

Брэсцкая вобл.: *воўчы грыб, паганы грыб, нічогі, дзікі, дзіч* (Камянецкі р-н). ***Мінская вобл.:*** *воўчы грыб, благі грыб* (Валожынскі, Мінскі, Смалявіцкі р-ны). ***Магілёўская вобл.:*** *воўчы грыб* (Асіповіцкі р-н), *садовы мышак* (Бялыніцкі р-н). Апісаны на с. 91. Мал. 131.

Расце ў лісцевых лясах, парках, садах. Пладаносіць у маі — чэрвені, зрэдку ў жніўні — верасні. Спажываецца пасля адварвання, без адвару (булёну).

221. **Ружавя́нка сапо́равая** — *E. rhodopolium* (Fr.) Kumm.; энтолома дымчатая (сям. Ружавянкавыя).

Гэты грыб мясцовыя жыхары называюць *воўчы, сабачы, мышыны, жабечы, паганы, благі, неядзімы грыб, нічогі казляк, вужоўка.* Апісаны на с. 92. Мал. 134.

Расце ў лісцевых і мяшаных лясах. Пладаносіць у ліпені — жніўні. Атрутны грыб.

222. **Ружавя́нка слі́вавая** — *E. prunuloides* (Fr.) Quél.; энтолома сливовая (сям. Ружавянкавыя).

Брэсцкая вобл.: *воўчы грыб, паганы грыб, нічогі, дзікі, дзіч* (Камянецкі р-н). ***Мінская вобл.:*** *воўчы грыб, благі грыб* (Мінскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *воўчы грыб* (Асіповіцкі р-н), *садовы мышак* (Бялыніцкі р-н). Апісаны на с. 92. Мал. 135.

Расце ў парках, лісцевых лясах, садах. Пладаносіць у жніўні — верасні. Спажываецца пасля адварвання, без адвару (булёну).

223. **Рыжо́к,** р ы́ ж ы к, м а л а ч а́ й д а л і к а т э с н ы — *Lactarius deliciosus* (Fr.) S. F. Gray; рыжик (сям. Сыравежкавыя).

Брэсцкая вобл.: *ры́жык* (Бярозаўскі, Драгічынскі, Кобрынскі, Лунінецкі, Пінскі, Пружанскі, Столінскі р-ны), *рыжок* (Баранавіцкі, Брэсцкі, Ганцавіцкі, Драгічынскі, Жабінкаўскі, Іванаўскі, Івацэвіцкі, Камянецкі, Кобрынскі, Лунінецкі, Маларыцкі, Пінскі, Пружанскі, Столінскі р-ны), *мышар (мушар)* (Столінскі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *ры́жык* (Бешанковіцкі, Браслаўскі, Гарадоцкі, Докшыцкі, Дубровенскі, Лепельскі, Лёзненскі, Мёрскі, Пастаўскі, Полацкі, Сенненскі, Талачынскі, Ушацкі, Чашніцкі р-ны), *рыжычак* (Пастаўскі р-н), *рыжок* (Аршанскі, Браслаўскі, Верхнядзвінскі, Віцебскі, Воранаўскі, Докшыцкі, Мёрскі р-ны), *рэжык* (Сенненскі р-н), *арыжык* (Гарадоцкі р-н), *рыдз* (Браслаўскі р-н). *сасновы рыжык, ялови рыжык* (Мёрскі р-н). *сіняк, сіні рыжык, яловы рыжык* (Чэмелаў, 1931), *мачонка* (Докшыцкі, Полацкі р-ны), *мачонік, салёнік* (Полацкі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *ры́жык* (Акцябрскі, Добрушскі, Ельскі, Жыткавіцкі, Рэчыцкі р-ны), *рыжок* (Брагінскі, Буда-Кашалёўскі, Веткаўскі, Гомельскі, Добрушскі, Ельскі, Жыткавіцкі, Калінкавіцкі, Кармянскі, Лельчыцкі, Лоеўскі, Мазырскі, Нараўлянскі, Петрыкаўскі, Рагачоўскі, Рэчыцкі, Чачэрскі р-ны, усх. ч. Мазырскага і Рэчыцкі паветы —Moszycski, 1928, с. 24; Pietkiewicz, 1928, с. 11), *ружавец* (Калінкавіцкі р-н). ***Гродзенская вобл.:*** *ры́жык* (Астравецкі, Ашмянскі, Ваўкавыскі, Дзятлаўскі, Мастоўскі, Свіслацкі (і ў 1876 — Крестоновский), Слонімскі, Шчучынскі р-ны), *рыжок* (Ваўкавыскі, Гродзенскі, Дзятлаўскі), *грыжок* (Гродзенскі, Шчучынскі р-ны), *рыжак* (Шчучынскі р-н), *мядзьведзь* (пашкоджаны паразітам *глухі рыжык* без пласцінак, з суцэльным гладкім нізам) (Астравецкі р-н), *праўдзівы рыдз* (ва ўсіх вартах Белавежскай пушчы — Biocski, 1888). ***Мінская вобл.:*** *ры́жык* (Барысаўскі, Бярэзінскі, Валожынскі, Вілейскі, Дзяржынскі, Капыльскі, Крупскі, Лагойскі, Любанскі, Мінскі, Маладзечанскі, Мядзельскі, Пухавіцкі, Салігорскі, Слуцкі (і ў XVIII ст. — Рудніцкі, 1739), Смалявіцкі, Старадарожскі, Стаўбцоўскі, Уздзенскі, Чэрвеньскі р-ны), *рыжок* (Барысаўскі, Бярэзінскі, Вілейскі, Дзяржынскі, Капыльскі, Карэліцкі*,

* Ёсць сведчанні, што раней не елі рыжкі ў раёнах Міра Карэліцкага раёна Гродзенскай вобласці і ў раёне Кобрына Брэсцкай вобласці. Не ўжывалі там у ежу таксама грузды, бялянкі і апенькі (І. Яшкін).

Крупскі, Лагойскі, Любанскі, Маладзечанскі, Мінскі, Нясвіжскі, Пухавіцкі, Салігорскі, Слуцкі, Смалявіцкі, Старадарожскі, Стаўбцоўскі, Уздзенскі, Чэрвеньскі р-ны), *рыжак* (Дзяржынскі р-н), *рыжок* "на́ські" — маладое пладовае цела (Смалявіцкі р-н — Купрэвіч, 1930), *рудзік* (Уздзенскі р-н), *рышкі, рыжыкі* мн. лік (Случчына — Рудніцкі, 1739). ***Магілёўская вобл.:*** *ры́жык* (Бабруйскі, Быхаўскі, Глускі, Касцюковіцкі, Клімавіцкі, Клічаўскі, Краснапольскі, Круглянскі, Крычаўскі (Мейер, 1786), Магілёўскі, Мсціслаўскі (і Архив РГО, 1873), Слаўгарадскі, Хоцімскі, Чавускі, Чэрыкаўскі (і Архив РГО, 1873), Шклоўскі р-ны), *рыжачык, рыжажак* — маладое пладовае цела (Слаўгарадскі р-н), *рыжок* (Бабруйскі, Быхаўскі (і Архив РГО, 1873), Бялыніцкі, Кіраўскі, Клімавіцкі, Клічаўскі, Краснапольскі, Магілёўскі, Мсціслаўскі, Слаўгарадскі, Хоцімскі, Чавускі, Чэрыкаўскі, Шклоўскі р-ны (Магілёўшчына — Чоловский, 1882), *рыжажок* — маладое пладовае цела (Слаўгарадскі р-н). Апісаны на с. 123. Мал. 245.

Расце ў іглiцавых лясах. Пладаносіць у жніўні — верасні. Спажываецца свежы, салёны.

224. **Слізя́нка верацяно́вая** — *Hebeloma fusipes* Bres.; гебелома вздутоножковая (сям. Павуцінавыя).

Гомельская вобл.: *паганы грыб, вужовы грыб, глухі грыб* (Лельчыцкі р-н). ***Магілеўская вобл.:*** *воўчы* (Асіповіцкі р-н). Апісана на с. 107. Мал. 187.

Расце ў дубровах. Пладаносіць у чэрвені — верасні. Нястраўны грыб.

225. **Слізя́нка караставáтая** — *H. crustuliniforme* (St. Amans) Quél.; гебелома корочковидная, хреновый гриб (сям. Павуцінавыя).

Слізянка караставатая традыцыйна называецца *воўчы, сабачы, жабечы, паганы грыб*. Апісана на с. 107. Мал. 186.

Расце ў розных лясах на глебе. Пладаносіць у жніўні — верасні. Нястраўны грыб.

226. **Смалякóвец залацiста-рудзя́вы** — *Gymnopilus sapineus* (Fr.) Maire; огневка еловая (сям. Павуцінавыя).

Брэсцкая вобл.: *воўчы грыб, паганы грыб, нічогі грыб, дзікі грыб* (Камянецкі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *мышыны грыб, паганка* (Сенненскі р-н), *воўчы грыб, ваўчыны грыб, ваўковы грыб* (Докшыцкі р-н), *воўчы грыб, мышыны грыб* (Лепельскі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *вужовік, ядавіты грыб* (Петрыкаўскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *мышак* (Горацкі р-н). Апісаны на с. 108. Мал. 189.

Расце на рэштках драўніны хвоі, елкі. Пладаносіць у ліпені — верасні. Нястраўны грыб.

227. **Смалякóвец чырвóна-рудзя́вы** — *G. hybridus* (Fr.) Sing.; огневка гибридная (сям. Павуцінавыя).

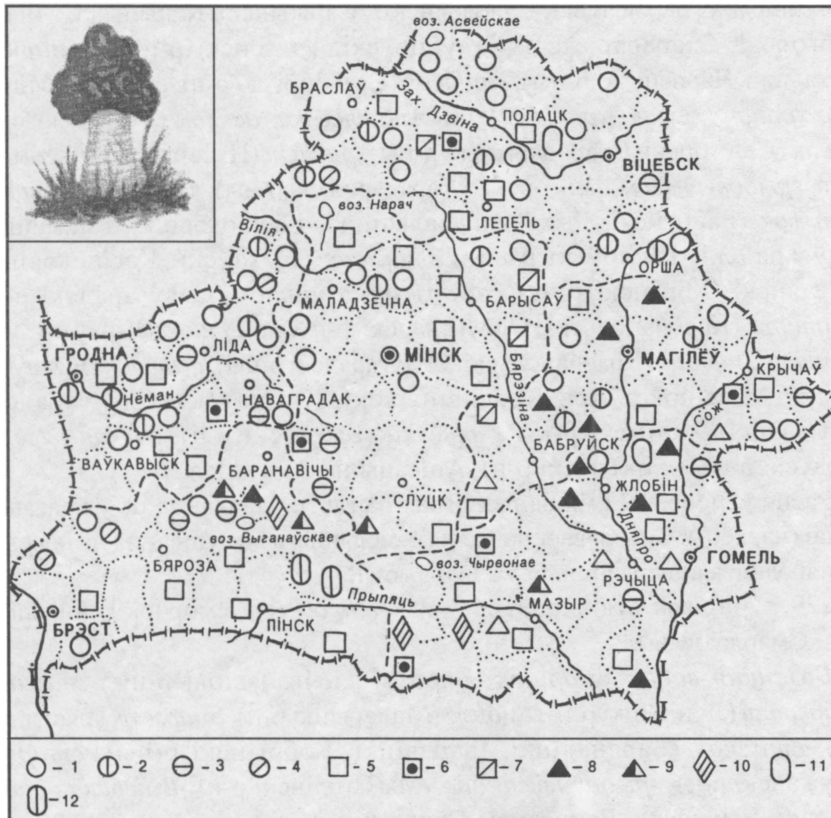
Брэсцкая вобл.: *воўчы грыб, паганы грыб, нічогі грыб, дзікі грыб* (Камянецкі р-н), *воўчы грыб, жабскі грыб* (Івацэвіцкі р-н). ***Віцебская вобл.:***

ваўчыны грыб, мышыны грыб (Лепельскі р-н). ***Гродзенская вобл.:*** *сабачы грыб* (Іўеўскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *воўчы грыб, мышак* (Клічаўскі р-н). Апісаны на с. 108. Мал. 188.

Расце на пнях і ламаччы пераважна ігліцавых дрэў у розных лясах, парках. Пладаносіць у ліпені — верасні. Нястраўны грыб.

228. **Смаржо́к кру́глы** — *Morchella esculenta* (Pers.) Fr.; сморчок обыкновенный (сям. Смаржковыя).

Брэсцкая вобл.: *смаржок* (Івацэвіцкі, Столінскі р-ны), *сморж* (Маларыцкі р-н), *смаршок* (Баранавіцкі, Бярозаўскі, Іванаўскі, Івацэвіцкі, Пінскі, Пружанскі р-ны), *смарчок* (Ганцавіцкі, Кобрынскі р-ны), *смаршок* (Камянецкі, Ляхавіцкі р-ны), *грыбаў цвет, грыбны цвет, дра́гель* (Столінскі р-н), *грыбовы цвет* (Лунінецкі, Столінскі р-ны), *моршак* (Лунінецкі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *сморж* (Глыбоцкі р-н), *смаржок* (Верхнядзвінскі, Докшыцкі, Дубровенскі, Сенненскі, Чашніцкі р-ны), *смаршок* (Браслаўскі, Гарадоцкі, Докшыцкі, Лепельскі, Лёзненскі, Мёрскі, Сенненскі, Талачынскі р-ны), *смарчок* (Браслаўскі, Віцебскі, Докшыцкі, Лёзненскі, Полацкі,



Карта № 15. Назвы смаржка круглага:
1 — смаршо́к; 2 — смаржо́к; 3 — смарчо́к; 4 — смаршчо́к; 5 — страчо́к; 6 — старчо́к; 7 — тарчо́к; 8 — вясёлка; 9 — весяло́к; 10 — глузд; 11 — падсне́жнік; 12 — грыбаў цвет.

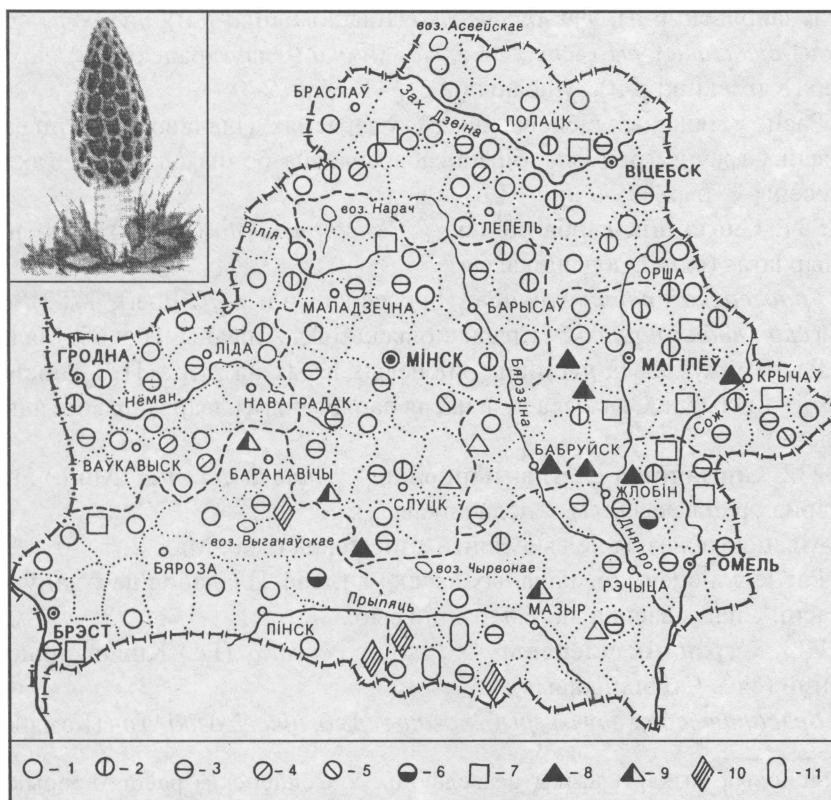
Сенненскі, Ушацкі р-ны), *смаршок, маршчак, падснежнік, грыб з-пад снегу* (Сенненскі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *смаржок, храпач* (Акцябрскі, Веткаўскі р-ны), *смарчок* (Буда-Кашалёўскі, Гомельскі, Добрушскі, Лоеўскі, Петрыкаўскі, Рэчыцкі, р-ны), *старчок* (Лельчыцкі р-н), *весялок* (Калінкавіцкі р-н), *васілёк, глухі васілёк, вяснянка, вяснярка* (Рэчыцкі р-н), *сняжок, падснежнік* (Кармянскі р-н), *каўпак* (Лельчыцкі р-н), *глузд* (Ельскі, Жыткавіцкі р-ны), *смаўжок* (Кармянскі р-н), *маршок* (Чачэрскі р-н). ***Гродзенская вобл.:*** *смаржок* (Гродзенскі, Навагрудскі р-ны), *смарчок* (Гродзенскі, Навагрудскі, Свіслацкі р-ны), *смаршок* (Ваўкавыскі, Гродзенскі, Дзятлаўскі, Зэльвенскі, Лідскі, Шчучынскі р-ны), *сквярчок, смаршчок* (Астравецкі, Гродзенскі р-ны), *весялок* (Баранавіцкі р-н), *танканожка* (Бераставіцкі р-н), *бабіна вуха* (Ваўкавыскі р-н), *храпач* (Гродзенскі р-н). ***Мінская вобл.:*** *смаржок* (Вілейскі, Дзяржынскі, Крупскі, Пухавіцкі р-ны), *смаршок* (Бярэзінскі, Барысаўскі, Вілейскі, Валожынскі, Дзяржынскі, Капыльскі, Крупскі, Лагойскі, Маладзечанскі, Мінскі, Пухавіцкі, Слуцкі, Стаўбцоўскі, Уздзенскі, Чэрвеньскі р-ны), *маршок* (Маладзечанскі р-н), *смарчок* (Барысаўскі, Валожынскі, Дзяржынскі, Капыльскі, Мінскі, Салігорскі, Старадарожскі, Стаўбцоўскі, Уздзенскі р-ны), *шмаршок* (Пухавіцкі, Чэрвеньскі р-ны), *старчок* (Стаўбцоўскі р-н), *смаркач* (Мінскі р-н), *храпач, хрушч, храшэль, хрушэль, вясёлка, асялок* (Уздзенскі р-н), *вяселік* (Салігорскі, Старадарожскі р-ны), *рабчык* (Нясвіжскі р-н), *грыбаў цвет, грыбовы цвет* (Салігорскі, Старадарожскі р-ны). ***Магілёўская вобл.:*** *смаржок* (Бабруйскі, Быхаўскі, Балыніцкі, Касцюковіцкі, Клімавіцкі, Слаўгарадскі, Шклоўскі р-ны), *смаршок* (Быхаўскі, Касцюковіцкі, Круглянскі, Хоцімскі р-ны), *смаржок-шмаршок* (Слаўгарадскі р-н), *смаршчок* (Краснапольскі, Слаўгарадскі р-ны), *маршок* (Кіраўскі р-н), *маршчак, маршак* (Краснапольскі, Слаўгарадскі р-ны), *смарчок* (Быхаўскі, Горацкі, Касцюковіцкі, Краснапольскі, Крычаўскі, Слаўгарадскі, Чэрыкаўскі, Хоцімскі р-ны), *вясёлка* (Быхаўскі р-н), *глухая вясёлка* (Кіраўскі р-н), *вуха* (Глускі р-н). Апісаны на с. 61. Мал. 7.

Расце ў лісцевых і мяшаных лясах на глебе. Пладаносіць у красавіку — маі (чэрвені). Спажываецца пасля 6-месячнага высушвання на паветры і папярэдняга адварвання, без адвару (булёну).

229. **Смаржо́к стажкава́ты** — *M. conica* Pers.; сморчок конический (сям. Смаржковыя).

Брэсцкая вобл.: *смаршок* (Бярозаўскі, Івацэвіцкі р-ны), *маршок, шмаргонец* (Лунінецкі р-н), *сморж* (Маларыцкі р-н), *смаржок* (Івацэвіцкі р-н), *страчок* (Баранавіцкі, Івацэвіцкі, Кобрынскі р-ны), *старчок* (Пружанскі р-н), *грыбаў цвет, драгель* (Столінскі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *страчок* (Віцебскі, Докшыцкі, Сенненскі р-ны), *смарчок* (Лёзненскі, Сенненскі р-ны), *смаршок* (Лёзненскі, Мёрскі, Сенненскі р-ны), *смаржок* (Глыбоцкі, Дубровенскі р-ны), *дрэнны мышак* (Сенненскі р-н), *страчок доўгі, стручок, стручкі* мн. лік, *істручкі* (мн. лік) (Браслаўскі р-н).

Гомельская вобл.: *вясёлка* (Калінкавіцкі, Рагачоўскі р-ны), *глузд* (Ельскі, Жыткавіцкі р-ны), *каўпак* (Лельчыцкі р-н), *страчок* (Акцябрскі, Петрыкаўскі, Чачэрскі р-ны), *смарчок* (Добрушскі р-н), *смаршчок* (мн. лік, смаршчкі) (Усходняе Палессе — Moszycski, 1928). ***Гродзенская вобл.:*** *доўгі смаршчок* (Астравецкі р-н), *смаржок* (Гродзенскі р-н), *смарчок* (Зельвенскі р-н), *страчок* (Зельвенскі, Слонімскі р-ны), *старчок* (Гродзенскі, Шчучынскі р-ны), *танканожка* (Бераставіцкі р-н). ***Мінская вобл.:*** *смаршчок стажкаваты* (Смалявіцкі р-н), *страчок* (Бярэзінскі, Валожынскі, Вілейскі, Стаўбцоўскі, Уздзенскі р-ны), *старчок* (Стаўбцоўскі р-н), *смаржок* (Вілейскі р-н), *смаршок* (Бярэзінскі, Валожынскі р-ны), *шмаршок* (Чэрвеньскі р-н), *смарчок* (Стаўбцоўскі р-н), *таўкач, таўкачык* (Крупскі, Мінскі р-ны), *грыбоў цвет* (Салігорскі р-н), *грыбовы цвет* (Старадарожскі р-н), *вясёлка* (Уздзенскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *вясёлка* (Быхаўскі, Касцюковіцкі, Кіраўскі, Краснапольскі, Слаўгарадскі, Чэрыкаўскі, Хоцімскі р-ны), *глухая вясёлка* (Кіраўскі р-н), *смарчок, смаршчок* (Слаўгарадскі р-н), *вясёлка, маршчак* (Слаўгарадскі р-н), *страчок* (Бялыніцкі, Круглянскі, Слаўгарадскі р-ны),



Карта № 16. Назвы смаржка стажкаватага:
1 — смаршóк; 2 — смаржóк; 3 — смарчóк; 4 — смаршчóк; 5 — шмаршóк; 6 — маршóк; 7 — страчóк; 8 — вясёлка; 9 — весялóк; 10 — глузд; 11 — каўпáк.

старжок (Касцюковіцкі р-н), *старчок* (Касцюковіцкі, Слаўгарадскі р-ны), *смаржок* (Бялыніцкі, Касцюковіцкі р-ны). Апісаны на с. 61. Мал. 8.

Расце у іглiцавых і лiсцевых лясах на глебе. Пладаносіць у красавіку — маі (чэрвені). Спажываецца як папярэдні грыб.

230. **Смярдзю́х звыча́йны** — *Phallus impudicus* Pers.; веселка обыкновенная (сям. Смярдзюховыя).

Брэсцкая вобл.: *смярдзя́чы грыб* (Івацэвіцкі р-н), *ванючы грыб* (Ганцавіцкі, Лунінецкі р-ны). ***Віцебская вобл.:*** *ванючы грыб* (Сенненскі, Талачынскі р-н)*. ***Гомельская вобл.:*** *весялуха* (Лоеўскі р-н), *паненка* (Кармянскі р-н)**, *весялок* (Рэчыцкае Палессе — Pietkiewicz, 1928, с. 15). ***Гродзенская вобл.:*** *сараматнік сарамлівы, панна-бэдка* (Sromotnik wstydliwy, “panna-bedka”). (б. Гродзенская губ., Гайнаўская і Аўгустоўская варты — Biocski, 1888), *панна* («Lud», 1895). ***Мінская вобл.:*** *смярдзючы грыб* (Салігорскі, Старадарожскі р-ны), *срама́тнік* (Мядзельскі р-н), *смярдзюх* (Уздзенскі р-н), *коньскі грыб* (Салігорскі р-н), *смаршчок смярдзючы* (Смалявіцкі р-н), *вясёлка, чортава яйка, земляное яйка* (Купрэвіч, 1930; Сержанина, Змитрович, 1986). ***Магілёўская вобл.:*** *вясёлка* (Краснапольскі р-н), *тухлая вясёлка* (Касцюковіцкі р-н), *тухлючы грыб, тухлы сіваваты грыб, стаячы грыб, мумка* (Слаўгарадскі р-н), *пахучы грыб* (Клімавіцкі р-н). Апісаны на с. 131. Мал. 270.

Расце ў мяшаных лісцевых лясах, у зарасцях. Пладаносіць у ліпені — верасні. Страўны грыб, але збіраць забараняецца, бо знаходзіцца пад аховай (унесены ў Чырвоную кнігу РБ).

231. **Спо́дачнік гурбячко́вы** — *Peziza pustulata* (Hedw.) Fr.; пецица пупырчатая (сям. Сподачнікавыя).

Гродзенская вобл.: *чашніца* (Гродзенскі р-н — Cilibert, 1782). ***Магілёўская вобл.:*** *чашачка* (Краснапольскі р-н). Апісаны на с. 60. Мал. 3.

Расце ў дубровах ды іншых лісцевых лясах на глебе. Пладаносіць у ліпені — верасні. Спажываецца пасля папярэдняга адварвання, без адвару (булёну).

232. **Спо́дачніца све́тла-чырво́ная** — *Aleuria aurantia* (Mull.) Fuck.; алеврия оранжевая (сям. Сподачнікавыя).

Мясцовыя назвы не выяўлены. Апісана на с. 60. Мал. 2.

Расце ў лісцевых і мяшаных лясах на глебе. Пладаносіць у жніўні — верасні. Спажываецца як папярэдні грыб.

233. **Стрэ́шнік але́невы** — *Pluteus cervinus* (Fr.) Kumm.; плютей олений (сям. Стрэшнікавыя).

Брэсцкая вобл.: *воўчы грыб, паганы грыб, нічогі, дзікі, дзіч* (Камянецкі

---

* Мясцовыя жыхары назвы не ведаюць. У Сенненскім раёне, напрыклад, указваюць, што смярдзюх расце ў Канеўскім лесе Бароўскага сельсавета.

** Гарэлачны настой смярдзюха рабілі раней для лячэння жывата (Сенненскі р-н), для націрання хворых ног (Касцюковіцкі р-н), ад прастуды (Слаўгарадскі р-н). У ветэрынарыі выкарыстоўвалі сушаны смярдзюх для лячэння свіней (Клімавіцкі р-н).

р-н), *гужачы* (Маларыцкі р-н), *воўчы грыб, вужовік, воўчанка* (Лунінецкі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *воўчы грыб, ваўчыны грыб* (Лепельскі, Расонскі р-ны), *мышак* (Сенненскі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *воўчы грыб, вужачы грыб, жабовік* (Жыткавіцкі р-н). Апісаны на с. 93. Мал. 137.

Расце ў лісцевых і мяшаных лясах на пнях і ламаччы. Пладаносіць у ліпені — верасні. Спажываецца пасля адварвання, без адвару (булёну).

234. **Стрэ́шнік ільві́ны** — *P. leoninus* (Fr.) Kumm.; плютей львиный (сям. Стрэшнікавыя).

Гэты грыб мясцовыя жыхары традыцыйна называюць *воўчы, сабачы, жабскі, дзікі, паганы, дурны, нядобры, дрэнны, нічогі казляк, нейкі грыб, не наш, ні людскі*. Апісаны на с. 92. Мал. 136.

Расце ў лісцевых і мяшаных лясах на пнях і ламаччы. Пладаносіць у ліпені — верасні. Спажываецца як папярэдні грыб.

235. **Сту́дзінаўка по́зняя** — *Hohenbuehelia serotina* (Fr.) Sing.; вешенка поздняя (сям. Дрэўнавушкавыя).

Мінская вобл.: дрэўнае вушка (Крупскі р-н). Апісана на с. 76. Мал. 72.

Расце ў лясах, парках на пнях. Пладаносіць у кастрычніку — лістападзе. Спажываецца як папярэдні грыб.

236. **Сухля́к луско́вы** — *Lentinus lepideus* (Fr.) Fr.; пилолистник чешуйчатый (сям. Дрэўнавушкавыя).

Мясцовыя назвы не выяўлены. Апісаны на с. 77. Мал. 75.

Расце ў розных лясах.на пнях і ламаччыігліцавых парод, на шпалах, слупах. Пладаносіць у жніўні — верасні. Спажываецца як папярэднія грыбы.

237. **Сухля́к рабы́**— *L. tigrinus* (Fr.) Fr.; пилолистник тигровый (сям. Дрэўнавушкавыя).

Брэсцкая вобл.: *воўчы грыб* (Баранавіцкі, Івацэвіцкі, Лунінецкі, Ляхавіцкі р-ны), *паганы грыб* (Камянецкі, Маларыцкі р-ны), *вужовік* (Драгічынскі р-н), *жабскі грыб* (Драгічынскі, Кобрынскі, Маларыцкі р-ны), *жабечы грыб, жабіны грыб* (Столінскі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *сабачы грыб, сабачнік* (Глыбоцкі р-н), *ваўчыны грыб, ваўковы грыб* (Докшыцкі р-н), *мышыны грыб, мышак* (Бешанковіцкі, Чашніцкі р-ны), *паганка* (Гарадоцкі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *паганы грыб, паганка* (Лоеўскі р-н), *вужоўка* (Добрушскі, Кармянскі р-ны). *вужачка* (Мазырскі р-н), *воўчы грыб* (Жлобінскі р-н). ***Гродзенская вобл.:*** *воўчы грыб* (Шчучынскі р-н), *сабачы грыб* (Воранаўскі, Іўеўскі р-ны). ***Мінская вобл.:*** *воўчы грыб* (Стаўбцоўскі, Чэрвеньскі р-ны), *благі грыб* (Мінскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *мышак, мышыны грыб* (Клімавіцкі, Краснапольскі, Крычаўскі р-ны). Апісаны на с. 77. Мал. 76.

Расце ў лісцевых і мяшаных лясах на ламаччы і пнях. Пладаносіць у жніўні — верасні. Нястраўны грыб.

238. **Сырavéжка бало́тная** — *Russula paludosa* Britz.; сыроежка болотная (сям. Сыравежкавыя).

Брэсцкая вобл.: *сыраежа* (Столінскі р-н), *красненькая сыраежка* (Іванаўскі р-н), *губа* (Пружанскі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *красная сыраежка, красненькая суравежка* (Сенненскі р-н), *сураежа, красная сураежа* (Верхнядзвінскі р-н), *красная суравежка* (Докшыцкі, Сенненскі р-ны), *красная балотная суравежка* (Докшыцкі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *сівая сыраежа, свашка* (Лельчыцкі р-н). ***Гродзенская вобл.:*** *чырвоная сыраежка* (Астравецкі р-н), *сыраежка* (*красная*) (Свіслацкі р-н — Крестоновский, 1876). ***Мінская вобл.:*** *балотная сыраежка* (Уздзенскі р-н), *красная аплавачка* (Барысаўскі р-н), *красная суравешка* (Маладзечанскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *чырвоная суравежка, красная суравежка, красначырвоная суравежка, «сыраежка красная, красная, аж чырвоная»* (ля балота), *«краснаваценькая; дужа чырванаваценькая суравежка»* (Слаўгарадскі р-н). Звычайна ўжываюцца назвы *сыраежка, суравежка* без азначэнняў, калі не трэба дэталізаваць. Апісана на с. 117. Мал. 220.

Расце ў вільготных месцах у іглічавых лясах, па краях балот. Пладаносіць у ліпені — верасні. Спажываецца свежая, салёная.

239. **Сырав́ежка бурачќовая** — *R. obscura* Romell; сыроежка винно-красная (сям. Сыравежкавыя).

Брэсцкая вобл.: *чырвоная сыраега, розавая сыраега* (Драгічынскі р-н), *красненькая сыраежка* (Лунінецкі, Столінскі р-ны), *саладуха* (Івацэвіцкі р-н), *сыраежка, чырвоная, чырвоны грыб, цукроўка* (Белавежская пушча — Biocski, 1888), *бурачковая сіваватая саладуха, бурачковая сіваватая сыраежка* (Івацэвіцкі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *красотка, красоха, красошка* (Гарадоцкі р-н), *чырвоная сыраежка* (Пастаўскі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *красная сыраежка, чарнаплечая сыраежка* (Жыткавіцкі р-н). ***Гродзенская вобл.:*** *чырвоненькая суравежка* (Воранаўскі р-н). ***Мінская вобл.:*** *красная сыраежка* (Уздзенскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *красная сыравежка* (Мсціслаўскі р-н), *красная суравежка* (Шклоўскі р-н), *красная суравежка* (Слаўгарадскі р-н), *красная сыраежка* (Глускі р-н). Апісана на с. 117. Мал. 222.

Расце ў іглічавых лясах. Пладаносіць у ліпені — кастрычніку. Спажываецца свежая, салёная.

240. **Сырав́ежка даліќатная б́елая** — *R. delica* Fr.; подгруздок белый, сухарь (сям. Сыравежкавыя).

Брэсцкая вобл.: *губеня* (*губэня*) (Бярозаўскі р-н), *свінарка* (Баранавіцкі р-н), *свінка* (Бярозаўскі, Драгічынскі, Іванаўскі, Лунінецкі, Пінскі, Столінскі р-ны), *белая свіння, свіння* (Драгічынскі, Кобрынскі, Пружанскі р-ны), *свінюх* (Камянецкі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *свінарка* (Докшыцкі р-н), *падгроб* (Талачынскі р-н), *хрушч, свіння, белая свіння, малочнік, грузд* (Сенненскі р-н), *свіння* (Полацкі, Сенненскі р-ны), *падліпак* (Пастаўскі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *свінарка* (Мазырскі р-н, Усходняе Палессе — Moszycski, 1928), *свінюха* (Лельчыцкі р-н), *падгроб* (Ельскі р-н). ***Гродзенская.вобл.:*** *свіння* (Мастоўскі, Слонімскі р-ны). ***Мінская вобл.:*** *падгруздак, падгруздзь*

(Уздзенскі р-н), *сухар, сыравежка далікатная* (Смалявічы — Купрэвіч, 1930). ***Магілёўская вобл.:*** *сівуха* (Кіраўскі р-н), *свінка, свіння* (Быхаўскі, Слаўгарадскі р-ны). Апісаны на с. 115. Мал. 213.

Расце ў лісцевых і мяшаных лясах. Пладаносіць у чэрвені — верасні. Спажываецца свежая, салёная.

241. **Сыраве́жка дзяво́чая** — *R. puellaris* Fr.; сыроежка девичья (сям. Сыравежкавыя).

Мінская вобл.: *сыраежка* (Уздзенскі р-н). Апісана на с. 119. Мал. 230.

Расце ў хваёвых лясах. Пладаносіць у жніўні — верасні. Спажываецца як папярэдні грыб.

242. **Сыраве́жка жаўтля́вая,** л і п я́ н к а — *R. claroflava* (Lindbl.) Grove; сыроежка светло-желтая (сям. Сыравежкавыя).

Сыравежку жаўтлявую мясцовыя жыхары часцей называюць так, як і сыравежку жоўтую. ***Гомельская вобл.:*** *ліпянка* (Рагачоўскі р-н). ***Мінская вобл.:*** *падліпаўка* (Лагойскі р-н). Апісана на с. 116. Мал. 217.

Расце ўігліцавых лясах, па краях балот. Пладаносіць у ліпені — верасні. Спажываецца свежая, салёная.

243. **Сыраве́жка жо́ўтая** — *R. lutea* Fr.; сыроежка желтая (сям. Сыравежкавыя).

Брэсцкая вобл.: *жоўтая сыраежка* (Лунінецкі р-н). *жоўтая сыраега* (Драгічынскі, Столінскі р-ны), *жоўценькая сыраежка* (Іванаўскі р-н), *жоўтая сыраежа, жоўтая лепленка, саладуха, лепленка* (Івацэвіцкі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *жаўцюшка* (Гарадоцкі р-н). *жоўтая сыраежка* (Пастаўскі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *жоўценькая сыраежка, жоўтая сыраежка* (Жыткавіцкі р-н), *суравежка, ляплыка, ліпянка* (Рагачоўскі р-н), *жоўты грыб* (Брагінскі р-н). ***Гродзенская вобл.:*** *жолтая сыраешка* (Астравецкі р-н). ***Мінская вобл.:*** *жоўтая сыраешка* (Уздзенскі, Салігорскі, Старадарожскі р-ны), *жоўтая сыравешка* (Капыльскі р-н), *жоўтая суравежка* (Пухавіцкі р-н), *жаўтуха, жаўтушка, жаўцянка* (Чэрвеньскі р-н), *жаўтуха, жаўцянка* (Бярэзінскі р-н), *жаўтуха* (Любанскі, Пухавіцкі р-ны), *ліпянка* (Старадарожскі р-н), *падліпаўка* (Лагойскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *жоўтая сыравежка* (Мсціслаўскі р-н), *жаўтуха* (Быхаўскі, Клічаўскі р-ны), *ліпанка, жоўтая ліпанка* (Глускі р-н), *жаўтлявая суравежка, жаўтлявістая суравежка, жаўлювацістая суравежка, жаўцястая суравежка, жоўцінькая суравежка, жоўтая суравега; вясёлка* — маладое, крэпкае, ярка пладовае цела жоўтай сыраежкі; растуць на працягу ўсяго лета (Слаўгарадскі р-н). Апісана на с. 116. Мал. 219.

Расце ў ігліцавых і лісцевых лясах. Пладаносіць у ліпені — жніўні. Спажываецца свежая, салёная.

244. **Сыраве́жка кро́хкая** — *R. fragilis* (Fr.) Fr.; сыроежка ломкая (сям. Сыравежкавыя).

Брэсцкая вобл.: *горкая сыраега* (Драгічынскі р-н), *красны гарчак, гарчак* (Івацэвіцкі р-н), *гарчак* (Маларыцкі р-н), *вогнеўка* (Драгічынскі р-

н). ***Віцебская вобл.:*** *гарцашка* (Гарадоцкі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *гарчак* (Лельчыцкі р-н). ***Гродзенская вобл.:*** *сіняя сыраежка* (Астравецкі р-н). ***Мінская вобл.:*** *крохкая суравежка* (Слуцкі р-н), *крохкая сыраежка, ружовая сыраежка, фіялетавая сыраежка, горкая сыраежка* (Уздзенскі р-н), *маленькая аплавачка, красная сыраежка, аплаўка, аплавачка* (Барысаускі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *горкая суравежка, краснаваценькая сураежка* (Слаўгарадскі р-н). Апісана на с. 118. Мал. 226.

Расце ў розных лясах. Пладаносіць у ліпені — верасні. Спажываецца салёная.

245. **Сыраве́жка пякучае́дкая** — *R. emetica* Fr.; сыроежка жгучеедкая (сям. Сыравежкавыя).

Брэсцкая вобл.: *чмурая сыраежка* (Лунінецкі р-н), *гарчак, красны гарчак* (Івацэвіцкі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *кубак* (Ушацкі р-н). ***Гродзенская вобл.:*** *вагнянка* (Свіслацкі р-н). ***Мінская вобл.:*** *аплавачка, красная аплавачка, аплаўка* (Барысаўскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *разкрасненькая сыраежка, красна-чырвоная сыраежавіна* (Слаўгарадскі р-н). Апісана на с. 118. Мал 224.

Расце ў розных лясах. Пладаносіць у ліпені — верасні. Спажываецца пасля адварвання або вымочвання, салёная.

246. **Сыраве́жка ро́знапласткo̍вая** — *R. heterophylla* (Fr.) Fr.; сыроежка разнопластинковая (сям. Сыравежкавыя).

Віцебская вобл.: *сінюшка* (Гарадоцкі р-н), *сіненькая сыраежка* (Сенненскі р-н), *сіняватая суравежка* (Докшычкі р-н). ***Гродзенская вобл.:*** *зялёная сыраежка* (Астравецкі р-н), *плісняк* (Смаргонскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *сінюга* (Краснапольскі, Чэрыкаўскі р-ны), *сінюшка* (Хоцімскі р-н). Апісана на с. 119. Мал. 228.

Расце ў ялова-шыракалістaвых лясах. Пладаносіць у ліпені — жніўні. Спажываецца свежая, салёная.

247. **Сыраве́жка рудзе́лая алі́вавая** — *R. xerampelina* Fr. var. *elaeodes Bres.*; сыроежка буреющая оливковая (сям. Сыравежкавыя).

Брэсцкая вобл.: *сівачка* (Іванаўскі р-н), *прыбалотуха* (Маларыцкі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *сіваваценькая суравежка* (Сенненскі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *прыбалотуха* (Жыткавіцкі р-н). ***Мінская вобл.:*** *таўстаногая сыраежка* (Уздзенскі р-н), *сівая сыраежка* (Салігорскі, Старадарожскі р-ны), *сыравежка паскаватая* (Смалявіцкі р-н — Купрэвіч, 1930). ***Магілёўская вобл.:*** *сівая суравежка, сіваваценькая суравежка, сівава-цііністая суравежа* (Слаўгарадскі р-н). Звычайна мясцовыя жыхары называюць *сыраежа, сыравежка, суравежка, сураежка.* Апісана на с. 119. Мал. 229.

Расце ў igліцавых лясах. Пладаносіць у ліпені — кастрычніку. Спажываецца свежая, салёная.

248. **Сыраве́жка рудзе́лая пурпуро́вая** — *R. xerampelina* Fr.; сыроежка буреющая (сям. Сыравежкавыя).

Брэсцкая вобл.: *буравая сыраега* (Драгічынскі р-н), *сыраежа* (Столінскі р-н), *саладуха* (Івацэвіцкі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *паддубніца* (Гомельскі р-н). ***Мінская вобл.:*** *бурая сыраежка* (Уздзенскі р-н). Апісана на с. 118. Мал 223.

Расце ў ігліцавых лясах. Пладаносіць у ліпені — кастрычніку. Спажываецца свежая, салёная.

249. **Сыраве́жка свяне́лая** — *R. pulchella* Borszcow; сыроежка выцветающая (сям. Сыравежкавыя).

Віцебская вобл.: *беленькая сыраежка, дажджавая сыраежка* (Сенненскі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *грудзянка* (Калінкавіцкі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *белая суравежка, беленькая суравежка* (Слаўгарадскі р-н). Апісана на с. 118. Мал. 225.

Расце ў лясах, парках каля бяроз. Пладаносіць у жніўні — кастрычніку. Спажываецца салёная.

250. **Сыраве́жка сі́ва-зеляня́вая** — *R. virescens* Fr.; сыроежка зеленоватая (сям. Сыравежкавыя).

Брэсцкая вобл.: *зеленаватая сыраежка* (Лунінецкі р-н), *зеленкаватая сыраежка* (зылюнковата сыройіжка) (Кобрынскі р-н), *зялёненькая сыраежа, саладуха* (Івацэвіцкі р-н), *зялёная сыраега* (Драгічынскі, Столінскі р-ны). ***Віцебская вобл.:*** *зялёная сыравешка, кубак, кубачак* (Ушацкі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *зялёненькая сыраежка, зяленая сыраежа* (Жыткавіцкі, Лельчыцкі р-ны). ***Мінская вобл.:*** *зялёная сыраежка* (Уздзенскі р-н), *зялёная аплаўка, зялёная аплавачка* (Барысаўскі р-н), *суравежка* (Старадарожскі р-н), *зеленаватая сыраежка* (Смалявіцкі р-н — Купрэвіч, 1930), *кубачак* («светла-зялёны з тоўстым коранем, кругленькі») (Капыльскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *сыравежа, зеленаваценькая суравежа, зеленавацістая суравежка, пад'зяленкаватая сыраежчына, зяленenькая сыравежка, зялёная суравежка, зялёная суравега, зеленкавістая суравежка* (Слаўгарадскі р-н). Апісана на с. 119. Мал. 227.

Расце ў дубовых лясах. Пладаносіць у ліпені — верасні. Спажываецца як папярэдні грыб.

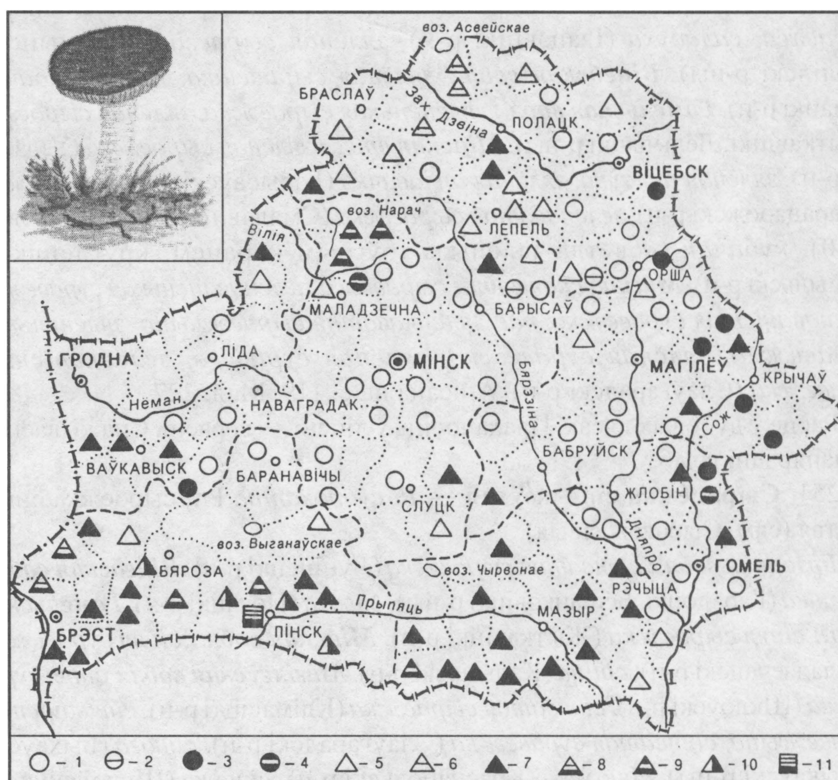
251. **Сыраве́жка сі́не-жо́ўтая** — *R. cyanoxantha* Fr.; сыроежка сине-желтая (сям. Сыравежкавыя).

Брэсцкая вобл.: *сіняватая сыраежка* (Лунінецкі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *сінюшка* (Гарадоцкі, Бешанковіцкі р-ны), *сінюга* (Полацкі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *сіняя сыраежка* (Жыткавіцкі р-н). ***Мінская вобл.:*** *сіняя суравежка* (Маладзечанскі р-н), *сініца* (Капыльскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *сіняя суравежка* (Шклоўскі р-н), *сіняватая сыраежка* (Клімавіцкі р-н), *сінявацістая суравежына, сіняватая суравежка* (Слаўгарадскі р-н), *сінюга* (Быхаўскі, Чэрыкаўскі р-ны), *сінюжка* (Краснапольскі р-н), *сіняўка* (Шклоўскі р-н), *сінюшка, сінешка* (Хоцімскі р-н). Апісана на с. 120. Мал. 231.

Расце ў мяшаных і лісцевых лясах. Пладаносіць у ліпені — верасні. Спажываецца свежая, салёная.

252. **Сыраве́жка харчо́вая,** с а л а д у́ х а — *R. vesca* Fr.; сыроежка пищевая (сям. Сыравежкавыя).

Брэцкая вобл.: *саладуха* (Івацэвіцкі р-н), *сыраежка* (Брэсцкі, Бярозаўскі, Ганцавіцкі, Драгічынскі, Іванаўскі, Івацэвіцкі, Камянецкі, Кобрынскі, Лунінецкі, Маларыцкі, Пінскі, Пружанскі, Столінскі р-ны), *сыравежка* (Ганцавіцкі р-н), *сыраежа* (Іванаўскі, Івацэвіцкі, Кобрынскі, Лунінецкі, Маларыцкі, Пінскі, Столінскі р-ны), *сыраеж, сыруежка* (Драгічынскі р-н), *сыраега* (Бярозаўскі, Драгічынскі, Іванаўскі, Столінскі р-ны), *белая сыраега* (Драгічынскі, Столінскі р-ны), *сырадзега* (Драгічынскі р-н), *сураежка* (Бярозаўскі, Ганцавіцкі, Драгічынскі р-ны), *суравежка* (Баранавіцкі, Маларыцкі р-ны), *суруежа, суруежка* (Драгічынскі р-н), *губа* (Пружанскі р-н), *бела сыраежка* (Лунінецкі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *сыраежка* (Браслаўскі, Дубровенскі, Лепельскі, Лёзненскі, Пастаўскі, Полацкі, Сенненскі (і раней — Аникиевич, 1907), Чашніцкі р-ны), *сыраежачка* (Глыбоцкі р-н), *сыраежа* (Глыбоцкі, Сенненскі, Шумілінскі р-ны), *сыравежка* (Браслаўскі, Глыбоцкі, Дубровенскі, Лёзненскі, Сенненскі, Талачынскі р-ны), *сураежка* (Браслаўскі, Докшыцкі, Дубровенскі,



Карта № 17. Назвы сыраве́жкі:
1 — сураве́жка; 2 — сураве́жа; 3 — сыраве́жка; 4 — сыраве́жа; 5 — сурае́жка; 6 —сурае́жа, сурае́жына; 7 — сырае́жка, сыро́ежка; 8 — сырая́жка; 9 — сырае́жа; 10 — сырае́га; 11 — сыраге́жка.

Лепельскі, Мёрскі, Полацкі, Пастаўскі, Расонскі, Сенненскі, Талачынскі, Чашніцкі, Шаркоўшчынскі р-ны; Віцебшчына — Каспяровіч, 1927), *сураежа* (Верхнядзвінскі, Лельчыцкі, Сенненскі, Чашніцкі р-ны), *суравежка* (Аршанскі, Бешанковіцкі, Браслаўскі, Віцебскі, Гарадоцкі, Глыбоцкі, Докшыцкі, Дубровенскі, Полацкі, Расонскі, Сенненскі, Талачынскі, Ушацкі р-ны; Віцебшчына — Никифоровский, 1895), *суравежа, суравежына* (Сенненскі, Талачынскі р-ны), *белая сыраежка* (Пастаўскі р-н), *маляўка* (маленькая, беленькая, тоненькая, з капеечку сыраежачка), *кубак* (Ушацкі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *сыраежка* (Акцябрскі, Брагінскі, Добрушскі, Жыткавіцкі, Калінкавіцкі, Кармянскі, Лельчыцкі, Лоеўскі, Мазырскі, Нараўлянскі, Петрыкаўскі, Рэчыцкі, Светлагорскі р-ны), *сыроежка* (Жыткавіцкі р-н; і раней Усходняе Палессе — Moszycski, 1928, Рэчыцкае Палессе — Pietkiewicz, 1928, с. 12), *сыраежачка* (Жыткавіцкі р-н), *сыраежа* (Лельчіцкі р-н), *белая сыраежка* (Рэчыцкі р-н), *сыравежка* (Буда-Кашалёўскі, Веткаўскі, Добрушскі, Кармянскі, Лоеўскі, Рэчыцкі р-ны), *сыравежка* (Чачэрскі р-н), *сураежка* (Добрушскі, Кармянскі р-ны), *суравежка* (Акцябрскі, Буда-Кашалёўскі, Веткаўскі, Гомельскі, Добрушскі, Кармянскі, Рагачоўскі, Рэчыцкі, Чачэрскі р-ны), *грудзянка* (Калінкавіцкі р-н). ***Гродзенская вобл.:*** *сыраежка* (Ваўкавыскі, Зэльвенскі, Іўеўскі, Мастоўскі, Свіслацкі, Слонімскі, Шчучынскі р-ны), *сыравежка* (Карэліцкі, Мастоўскі, Слонімскі р-ны), *сыраядка* (Міцкевіч і Kolbuszowski, «Lud», 1895), *сыравежка* (Навагрудскі, Слонімскі р-ны), *сураежка* (Гродзенскі, Слонімскі р-ны), *суравежка* (Астравецкі, Ашмянскі, Воранаўскі, Гродзенскі, Дзятлаўскі, Карэліцкі, Лідскі, Мастоўскі, Навагрудскі, Шчучынскі р-ны), белая *суравежка, гуравешка* (Лідскі р-н). ***Мінская вобл.:*** *сыраежка* (Барысаўскі, Валожынскі, Вілейскі, Капыльскі, Лагойскі, Любанскі, Салігорскі, Слуцкі (і Архив РГО, 1873), Смалявіцкі, Старадарожскі, Стаўбцоўскі р-ны), *сыраежа* (Бярэзінскі, Вілейскі, Салігорскі р-ны), *сыравежка* (Бярэзінскі, Валожынскі, Вілейскі, Дзяржынскі, Капыльскі, Крупскі, Лагойскі, Мінскі, Слуцкі, Старадарожскі, Стаўбцоўскі, Чэрвеньскі р-ны), *сураежка* (Дзяржынскі, Капыльскі, Мінскі, Пухавіцкі, Салігорскі, Слуцкі р-ны), *сураежа* (Крупскі р-н), *суравежка* (Бярэзінскі, Валожынскі, Дзяржынскі, Капыльскі, Крупскі, Лагойскі, Любанскі, Маладзечанскі, Мінскі, Нясвіжскі, Пухавіцкі, Салігорскі, Слуцкі, Смалявіцкі, Стаўбцоўскі, Уздзенскі, Чэрвеньскі р-ны), *суравежа* (Бярэзінскі, Вілейскі, Крупскі, Лагойскі р-ны). ***Магілёўская вобл.:*** *сыраежка* (Быхаўскі, Бялыніцкі, Глускі, Касцюковіцкі, Кіраўскі, Круглянскі, Мсціслаўскі, Слаўгарадскі, Чэрыкаўскі р-ны; Магілёўская губ.— Романов, 1912), *белая сыраежка* (Глускі р-н), *сыравежка* (Быхаўскі, Бялыніцкі, Горацкі, Касцюковіцкі, Клімавіцкі, Мсціслаўскі, Слаўгарадскі, Чавускі, Чэрыкаўскі, Шклоўскі р-ны), *сыравежа* (Магілёўскі, Слаўгарадскі р-ны), *сыраега* (Глускі р-н), *сыравега* (Слаўгарадскі р-н 'вялікая сыраежка'), *саравежка* (Бялыніцкі, Горацкі, Мсціслаўскі, Хоцімскі р-ны), *сураежка* (Бялыніцкі, Слаўгарадскі,

Шклоўскі р-ны), *суравежка* (Асіповіцкі, Бабруйскі, Быхаўскі, Бялыніцкі, Глускі, Кіраўскі, Клімавіцкі, Клічаўскі, Круглянскі, Магілёўскі (раней — Чоловский, 1882), Слаўгарадскі, Чавускі, Шклоўскі р-ны), *суравежа* (Бялыніцкі, Слаўгарадскі р-ны), *суравежына, суравежанка, суравежненка, сэравежка, суравегіна, суравега, сураўга, суравежына, сыравежанка, сыраегіна, сыраўго* (н. р. і зборнае), *сыраўга* (ж. р. і зборнае), *сыравежнінка, сыраежчына, сураежчына, сыравежчына, суравежчына, сыравега, сыравяжчына, сыравяга, сыраежына, сыравяжка, сыравяжачка* (Слаўгарадскі р-н), *суравега* (Краснапольскі р-н). Апісана на с. 117. Мал. 221.

Расце ў розных лясах. Пладаносіць у ліпені — верасні. Спажываецца свежая, салёная.

253. **Сыраве́жка чарне́лая** — *R. nigricans* Fr.; подгруздок чернеющий (сям. Сыравежкавыя).

Брэсцкая вобл.: *свінарка* (Баранавіцкі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *цёмнасівая свіння, сівая свіння, сіваваты малочнік* (Сенненскі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *конскі капыт* (Кармянскі р-н). ***Мінская вобл.:*** *свіння* (Крупскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *свінуха, свінка* («сіняватага колеру» — Носович, 1870). Апісана на с. 115. Мал. 215.

Расце ў ялова-шыракаліставых лясах. Пладаносіць у ліпені — жніўні. Спажываецца як папярэдні грыб.

254. **Сыраве́жка чо́рная,** с в і н н я́ — *R. adusta* (Fr.) Fr.; подгруздок черный (сям. Сыравежкавыя).

Брэсцкая вобл.: *чорная свіння, свіння* (Ганцавіцкі, Кобрынскі, Пінскі, Пружанскі р-ны), *свінскі грыб* (Камянецкі р-н), *свіння* (Драгічынскі, Кобрынскі р-ны), *свінка, свенка* (Драгічынскі р-н), *свінячы (грыб), свінячы казляк* (Маларыцкі р-н), *свінарка* (Баранавіцкі р-н). ***Віцебская вобл.:*** *свіння* (Браслаўскі, Бягомльскі, Гарадоцкі, Лепельскі, Пастаўскі, Полацкі, Сенненскі, Талачынскі, Ушацкі р-ны), *чорная свіння, салёнік* (Сенненскі р-н), *свінка* (Лёзненскі, Полацкі р-ны). ***Гомельская вобл.:*** *свіння* (Веткаўскі, Гомельскі, Добрушскі, Кармянскі р-ны). *чарнуха* (Лоеўскі р-н), *свінка* (Кармянскі р-н). ***Гродзенская вобл.:*** *свіння* (Атравецкі, Ашмянскі, Воранаўскі, Дзятлаўскі, Смаргонскі р-ны), *плюха* (Ашмянскі р-н). ***Мінская вобл.:*** *свіння* (Вілейскі, Барысаўскі, Бярэзінскі, Капыльскі, Крупскі, Лагойскі, Маладзёчанскі р-ны), *свінка* (Салігорскі р-н), *свінарачка* (Стаўбцоўскі р-н), *свінушка* (Смалявіцкі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *свіння* (Быхаўскі, Бялыніцкі, Горацкі, Касцюковіцкі, Клі.мавіцкі, Краснапольскі, Магілёўскі, Мсціслаўскі, Слаўгарадскі, Хоцімскі, Чавускі, Шклоўскі р-ны), *чорная свіння* (Бабруйскі р-н), *свінушка* (Касцюковіцкі р-н), *свінка* (Слаўгарадскі р-н). Апісана на с. 115. Мал. 214.

Расце ў іглiцавых лясах. Пладаносіць у чэрвені — кастрычніку. Спажываецца як папярэдні грыб.

255. **Сыраве́жка шарэ́лая** — *R. decolorans* Fr.; сыроежка сереющая (сям. Сыравежкавыя).

Гэта сыравежка звычайна мясцовымі жыхарамі называецца *сыраежка, сыравежка, сураежка, суравежка*, а таксама як і сыравежка-саладуха. ***Магілёўская вобл.:*** *блеклая сураежка, бляклая сураежка* (Слаўгарадскі р-н). Апісана на с. 116. Мал. 216.

Расце ў ігліцавых і мяшаных лясах. Пладаносіць у ліпені — жніўні. Спажываецца свежая, салёная.

256. **Сыраве́жка шэ́рая,** сіву́лька — *R. grisea* (Secr.) Gill.; сыроежка серая (сям. Сыравежкавыя).

Брэсцкая вобл.: *сівачка* (Іванаўскі р-н), *прэбалатаха* (Драгічынскі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *сівулька* (Лельчыцкі р-н). ***Мінская вобл.:*** *прыбалатуха* (Салігорскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *сівая сыраежка, сувавацелькая суравежка, сівулька, сіўка, серая сураежка, бляклая суравежка* (Слаўгарадскі р-н). Апісана на с. 120. Мал. 232.

Расце ў ігліцавых і мяшаных лясах. Пладаносіць у ліпені — жніўні. Спажываецца свежая, салёная.

257. **Сядло́віца кучара́вая** — *Helvella crispa* Fr.; лопастник курчавый (сям. Сядловіцавыя).

Мясцовыя назвы не выяўлены. Апісана на с. 60. Мал. 4.

Расце ў лісцевых і мяшаных лясах, па хмызняку на глебе. Пладаносіць у маі — чэрвені, верасні. Спажываецца пасля 5–6 месячнага сушэння на паветры, адвараны, без адвару (булёну).

258. **Таўка́чык веснавы́**— *Verpa bohemica* (Krombh.) Schroet.; шапочка сморчковая (сям. Смаржковыя).

Гродзенская вобл.: *танканожка* (Бераставіцкі р-н). ***Мінская вобл.:*** *таўкач, таўкачык* (Крупскі, Мінскі р-ны), *стаўбунчык* (Стаўбцоўскі р-н) ***Магілеўская вобл.:*** *вясёлка, глухая вясёлка* (Быхаўскі р-н): Апісана на с. 61. Мал. 9.

Расце ў лісцевых і мяшаных лясах на глебе. Пладаносіць у красавіку — маі (чэрвені). Спажываецца як сядловіца кучаравая.

259. **Тру́фля* бяля́вая** — *Tuber borchii* Vitt.; трюфель Борха, беловатый (сям. Труфлевыя).

Брэсцкая вобл.: *грыбны цвет* (Столінскі р-н). Апісана на с. 62. Мал. 11.

Расце ў глебе ў лісцевых і мяшаных лясах. Пладаносіць у жніўні — лістападзе. Спажываецца пасля адварвання.

260. **Тру́фля чырво́на-руда́я** — *Hydnotria tulasnei* Berk. et Br.; гиднотрия Тюляна, трюфель красно-бурый (сям. Падтруфлевыя).

Гомельская вобл.: *чорны баравік, чорны грыб, трухвель* (Кармянскі р-н). Апісана на с. 61. Мал. 10.

Расце ў глебе ў хваёва-дубовых лясах. Пладаносіць у жніўні — верасні. Спажываецца як іншыя труфлі.

---

* Параўн.: "Труфлі паляшук не знае, пагэтаму і не шукае". Pietkiewicz, Iz. Polesie Rzeczyckie, Krakow, 1928, s. 15.

261. **Тру́фля шаўкаві́стая** — *Stephensia bombycina* (Vitt.) Tul.; стефензия шелковистая (сям. Труфлевыя).

Гродзенская вобл.: *заячая бульба* (Гродзенскі р-н). Апісана на с. 62. Мал. 12.

Расце ў глебе ў ігліцавых і мяшаных лясах. Пладаносіць у жніўні — верасні. Спажываецца як іншыя труфлі.

262. **Цвёрдаску́р звыча́йны** — *Scleroderma aurantium* Pers.; ложнодождевик обыкновенный (сям. Цвёрдаскуравыя).

Гродзенская вобл.: *цвёрдаскур* (Ваўкавыскі р-н), *зайцава бульба, зямлянка* (Астравецкі р-н), *заячая картошка, заячая бульба* (Гродзеншчына). ***Мінская вобл.:*** *каўбасыра* (Чэрвеньскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *пурхоўка, пурхаўка* (Слаўгарадскі р-н). Апісаны на с. 128. Мал. 261.

Расце ў дубровах і мяшаных лясах. Пладаносіць у жніўні — верасні. Нястраўны грыб.

263. **Шаляго́ўка абу́тая** — *Collybia peronata* (Fr.) Kumm.; коллибия жгучеедкая (сям. Радоўкавыя).

Мясцовымі жыхарамі традыцыйна называецца *воўчы, ваўчыны, сабачы, вужовы, жабіны, мышыны, мышак, дзікі, вужоўка, благі грыб.* Апісана на с. 89. Мал. 121.

Расце ў лісцевых і мяшаных лясах на лясным подсціле. Пладаносіць у ліпені — верасні. Нястраўны грыб.

264. **Шаляго́ўка злі́тная** — *C. confluens* (Fr.) Kumm.; коллибия сливающаяся (сям. Радоўкавыя).

Мясцовымі жыхарамі ўсюды традыцыйна называецца так, як і падшалягоўка шырокапластковая. Апісана на с. 89. Мал. 122.

Расце ў дубровах і іншых лісцевых, мяшаных лясах на апалым лісці. Пладаносіць у ліпені — жніўні. Нястраўны грыб.

265. **Шаляго́ўка купо́ўная** — *C. acervata* (Fr.) Kumm.; коллибия скрученная (сям. Радоўкавыя).

Мінская вобл.: *воўчы грыб, благі грыб* (Валожынскі, Мінскі р-ны), *паганы грыб, мышыны грыб, ваўчыны грыб, воўчы грыб, мышак* (Крупскі р-н), *сабачы грыб* (Мядзельскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *воўчы грыб* (Асіцовіцкі р-н). Апісана на с. 89. Мал. 120.

Расце ў ігліцавых і мяшаных лясах на лясным подсціле, рэштках драўніны і пнях, карэнні. Пладаносіць у ліпені — жніўні. Спажываецца пасля адварвання, без адвару (булёну).

266. **Шаляго́ўка лясная** — *C. dryophila* (Fr.) Quél.; коллибия лесная (сям. Радоўкавыя).

Мясцовымі жыхарамі традыцыйна называецца як усе неядомыя грыбы. ***Мінская вобл.:*** *белачка* (Капыльскі р-н). Апісана на с. 89. Мал. 123.

Расце ў розных лясах на лясным подсціле ці рэштках драўніны. Пладаносіць у маі — кастрычніку. Спажываецца як папярэдні грыб.

267. **Шалягóўка цíсавая** — *C. butyracea* (Fr.) Quél.; коллибия каштановая (сям. Радоўкавыя).

Мясцовымі жыхарамі трыдыцыйна называецца *воўчы, ваўчыны, сабачы, вужовы, жабіны, мышыны, дзікі, благі грыб, мышак.* Апісана на с. 90. Мал. 124.

Расце ў ігліцавых і мяшаных лясах на лясным падсціле. Пладаносіць у ліпені — верасні. Спажываецца пасля адварвання, без адвару (булёну).

268. **Шалягóўка шэ́рая** — *C. butyracea* (Fr.) Quél. var. *asema* Fr.; коллибия серая (сям. Радоўкавыя).

Брэсцкая вобл.: *воўчы грыб, паганы грыб, нічогі, дзікі, дзіч* (Камянецкі р-н), *воўчы грыб, воўчанка* (Лунінецкі р-н). ***Гомельская вобл.:*** *воўчы грыб, жабовік, вужачы грыб* (Жыткавіцкі р-н), *воўчы грыб, глухая вужоўка, вужаўка, паганка* (Рэчыцкі р-н). ***Мінская вобл.:*** *мышак* (Крупскі р-н). ***Магілёўская вобл.:*** *воўчы грыб* (Асіповіцкі р-н), *мышак, мышыны грыб* (Слаўгарадскі р-н). Апісана на с. 90. Мал. 125.

Расце ў дубовых і хваёвых лясах на лясным подсціле. Пладаносіць у чэрвені — верасні. Спажываецца як папярэдні грыб.

269. **Шарáнка гарбавíнкавая** — *Cantharellula umbonata* (Fr.) Sing.; кантареллула бугорковая (сям. Радоўкавыя).

Традыцыйна мясцовыя жыхары называюць яе *воўчы*, а таксама *сабачы, вужовы, жабечы і мышыны грыб.* Апісана на с. 85. Мал. 103.

Расце ў хваёвых лясах па моху. Пладаносіць у верасні — кастрычніку. Спажываецца як папярэдні грыб.

270. **Шышкавéц стрáўны** — *Strobilurus esculentus* (Wulf.: Fr.) Sing.; шишколюб съедобный (сям. Радоўкавыя).

Брэсцкая вобл.: *воўчы грыб, паганы грыб, нічогі, дзікі, дзіч* (Камянецкі р-н). ***Мінская вобл.:*** *воўчы грыб, глухі грыб* (Уздзенскі р-н), *воўчы грыб, благі грыб* (Валожынскі, Мінскі р-ны), *жытоўчанка, вужовачка* (Слаўгарадскі р-н). Апісаны на с. 90. Мал. 126.

Расце ў ігліцавых і мяшаных лясах на апалых шышках, часта на іх рэштках у глебе, на лясным подсціле. Пладаносіць у красавіку — маі, верасні — лістападзе. Спажываецца як прыправа да розных стаў.



Страўныя грыбы і іх выкарыстанне

Калі мы не палянуемся зазірнуць у гісторыю, дык упэўнімся, што грыбы вядомы з глыбокай даўніны. Яшчэ дагістарычныя людзі ведалі шмат якія грыбы, што можна есці, і ахвотна сілкаваліся імі. Першыя літаратурныя звесткі пра грыбы з'явіліся ў IV ст. да нашай эры: у сваіх працах грэчаскі вучоны, "бацька батанікі" Тэафраст апісаў прыкметы і магчымасці выкарыстання пячурыцаў, труфляў ды іншых грыбоў. Потым навука маўчала пра грыбы амаль пяць стагоддзяў — да тае пары, калі ў I ст. нашай эры рымскі вучоны і пісьменнік Пліній упершыню паспрабаваў сістэматызаваць грыбы, вылучыўшы дзве вялікія группы — страўныя і нястраўныя. Гэта было зусім невыпадкова: менавіта ў старажытным Рыме страўныя грыбы сталі асабліва папулярныя. Без грыбной стравы не абыходзілася ніводнае застолле, ніводны баль, асабліва ў людзей багатых, у патрыцыяў. Тагачаснаму рымскаму паэту Марцыялу належыць крылатая фраза: "Срэбрам і золатам… лёгка пастпіцца, але немагчыма адмовіцца ад стравы з грыбоў!". З часоў Юлія Цэзара адна з мухамораў, прыгожы грыб з выдатным смакам і пахам, завецца цэзаравым, або кесаравым, грыбам. Ён заўсёды аздабляў баляванні ў рымскіх імператараў. На жаль, у нашым краі гэты цікавы грыб не выяўлены: відаць, не хапае сонца і цяпла. Але і без яго страўных грыбоў у рэспубліцы шмат — больш за 250 відаў з розных сістэматычных груп. Па сваіх якасцях не ўсе грыбы роўназначныя. Найбольш каштоўныя — усе формы баравікоў, асавікі, маслякі, махавікі, рыжкі, падгроб, лісічка, апенька восеньская, смаржкі. Прадукцыя з іх — сушаныя, марынаваныя, салёна-адвараныя і салёныя грыбы — карыстаецца неабмежаваным попытам як на ўнутраным, так і на знешнім рынку; вялікі эканамічны эфект дае і экспарт грыбоў.

Але гэта датычыцца толькі першагатунковых, найбольш каштоўных відаў; большасць жа страўных грыбоў у масавых, арганізаваных нарыхтоўках мае значна меншую ўдзельную вагу. Радоўкі, зялёнка, апенькі летняя і падарожная (варушкі), шматлікія сыравежкі і малачаі, таўстухі і пячурыцы часцей нарыхтоўваюцца насельніцтвам толькі для ўласных патрэб. Наогул, група грыбоў, якія дазволена ўжываць Міністэрствам аховы здароўя, параўнальна невялікая — іх усяго толькі 50–60 відаў. Значна шырэйшая катэгорыя так званых малавядомых страўных грыбоў, што збіраюць далёка не ўсюды і не ўсе грыбаўнікі. Амаль у кожным лесе

застаюцца і гінуць «на корані» страўныя лейкавіцы, радоўкі, буйналускоўніцы, курачкі ды іншыя грыбы. Пераважная большасць малавядомых грыбоў прыведзена ў нашай кнізе. Зразумела, карыстацца імі трэба надта асцярожна, добра ведаючы іх прыкметы, каб не памыліцца і не зблытаць з нястраўнымі грыбамі. Але і грэбаваць імі не варта, бо яны могуць у значнай меры папоўніць патрэбы ў грыбной страве, асабліва ў гады, не ўрадлівыя на вядомыя, традыцыйна страўныя грыбы.

Існуе яшчэ адна катэгорыя грыбоў — умоўна страўныя. Да іх належаць віды з раздражняльнымі і атрутнымі рэчывамі, якія можна абясшкодзіць, калі дакладна прытрымлівацца пэўных умоў перапрацоўкі. Такія, напрыклад, смаржковыя і сядловіцавыя грыбы. Да ўмоўна страўных іх адносяць з-за глуздоў, якія ўтрымліваюць небяспечныя таксіны. Паколькі ў нас рэдка адрозніваюць смаржкі ад глуздоў і існуе блытаніна ў назвах відаў, мы разглядаем усе смаржковыя грыбы наогул як прыдатныя да ўжывання толькі пры захаванні належных умоў. Да гэтай жа катэгорыі далучаем і сподачнікі, што звычайна выкарыстоўваюцца рэдка. Умоўна страўныя — сыравежкі і малачаі з едкай або горкай мякаццю, многія павуцінавікі праз іх падабенства да невядомых або нястраўных грыбоў.

Для зручнасці карыстання кнігай у дадатках мы прыводзім алфавітныя спісы вядомых страўных (1), малавядомых і ўмоўна страўных (2), а таксама нястраўных і атрутных грыбоў (3).

Уявіце сабе: стомленыя, але вельмі задаволеныя, вы прыйшлі дахаты з поўным кошыкам грыбоў. Што ж цяпер станеце рабіць з гэтым багатым лясным дарункам? Вядома, грыбы адразу трэба выкласці на стол, каб у цеснаце кошыка, а тым болей вядзерца ці мяшэчка, не запарыліся і "не згарэлі", бо свежыя грыбы псуюцца вельмі хутка. Крыху адпачыўшы, грыбы раскладаюць па відах і па прызначэнні да выкарыстання — неадкладнага або ў запас, на сушэнне, марынаванне ці саленне. З іх абіраюць лясное смецце, выразаюць пашкоджаныя месцы, дзе можна, здымаюць скурку, валасістае апушэнне. Ножкі адразаюць ад шапачак больш ці менш каротка, у залежнасці ад забруджанасці ці адраўнення. Лепш гатаваць ножкі асобна ад шапачак, бо яны маюць больш грубую тканку. Іх трэба крышыць больш дробна і даўжэй варыць.

Ачышчаныя грыбы (акрамя тых, што прызначаны для сушэння або ў далікатэсную сухую засолку) старанна мыюць у праточнай вадзе. Каб хутчэй пазбавіцца ад пяску, што набіваецца ў пласткі, прыліпае да слізі на шапцы, грыбы перад мыццём кладуць у насычаны раствор солі: ён рашчыняе слізь, што ўтрымлівае пясчынкі.

Пасля такой апрацоўкі грыбы можна гатаваць. Ужываюць іх вельмі шырока — як самастойную страву або закуску, для прыгатавання салянак, начынак і фаршаў. З грыбамі гатуюць супы і крупені, кіслую капусту, бацвінне, соусы і падліўкі, гарніры, прыправы да мясных, рыбных, гароднінных булёнаў, дадаюць у боршч. Грыбы смажаць, тушаць,

запякаюць, гатуюць смачныя фаршы для пірагоў і піражкоў, пельменяў, калдуноў, сумесі для гарачых і халодных бутэрбродаў, смажанак. У розных спалучэннях з бульбай, капустай, цыбуляй або з яйкамі з грыбоў гатуюць пікантныя салаты і іншыя пажыўныя стравы. Каб завастрыць увагу на лепшым спосабе выкарыстання, даем некалькі агульных парад па абавязковай папярэдняй апрацоўцы асобных груп страўных грыбоў.

Смаржковыя грыбы. Спажываць толькі сушанымі, праз 5–6 месяцаў пасля збірання. Перад гатаваннем замачыць грыбы на 3–5 гадзін, каб набрынялі, потым пакрышыць, прамыць і адціснуць, ваду зліць. Адварыць грыбы да мяккасці ў падсоленай вадзе, адвар выліць не спытаючы; грыбы зноў прамыць і адціснуць. Ужываць іх лепш у начынкі, салаты, можна смажыць і тушыць.

Сподачнікі і труфлі (свежыя). Чыста вымытыя грыбы адварыць у падсоленай вадзе (адвар ад сподачнікаў выліць). Грыбы тушыць, смажыць; ужываць на гарнір або як прыправу.

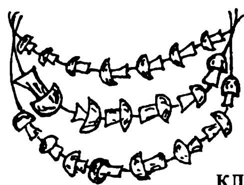
Губы, вожычнікі, пархавікі ды іншыя гастэраміцэты (свежыя). Збіраць толькі маладыя пладовыя целы. Чыста вымытыя грыбы нарэзаць і адварыць у падсоленай вадзе. Тушыць, смажыць, марынаваць (не ў запас); ужываць як начынку або гарнір.

Трубачкавыя грыбы сушаныя. Вымыць, замачыць у халоднай вадзе на 4–6 гадзін; настой працадзіць ад пяску, пасаліць, зварыць у ім грыбы да гатоўнасці. Каб паскорыць гатаванне, іх можна спачатку дробна скрышыць. Булён адстаяць і працадзіць; на ім варыць супы, крупнікі, соусы і падлівы. Грыбы прызначыць для салянак, фаршаў, начынак, прыпраў.

Трубачкавыя і пластковыя добра вядомыя грыбы. Ачышчаныя і вымытыя грыбы з прэсным смакам варыць, тушыць ва ўласным саку або з тлушчам, смажыць; марынаваць, сушыць, саліць у запас. Горкія і едкія сыравежкавыя грыбы толькі саліць.

Макрацы, вільготнікі ды іншыя малавядомыя грыбы. Адварыць у падсоленай. вадзе, адвар выліць. Выкарыстоўваць для тушэння, смажання, марынавання або салення.

Грыбы шырока нарыхтоўваюцца ў запас. Асноўныя спосабы іх захавання — гэта сушэнне, марынаванне, саленне.



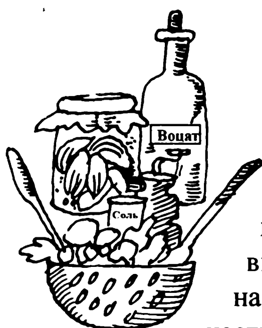
Сушэнне — адзін з самых зручных спосабаў нарыхтоўкі грыбоў: у сушаным выглядзе яны добра захоўваюць пажыўныя якасці, смак, духмянасць; іх лёгка спакоўваць, перавозіць. Перад сушэннем грыбы падбіраюць па памерах (буйныя рэжуць на часткі), кладуць на бляху або нанізваюць на спіцы і сушаць у добра выпаленай печы з паўадчыненай заслонкай, каб паветра цыркулявала і грыбы «не запарыліся». Аптымальная тэмпература сушэння — 60–70°С. Сушаць грыбы і ў духоўках, на спецыяльных сушыльнях, над газавымі гарэлкамі, на гарачых пакаёвых радыятарах. Сушыць трэба паволі, за

некалькі разоў. Правільна высушаныя грыбы крыху гнуцца, ломяцца, але не крышацца, як перасушаныя. Калі грыбы перасохлі (не падгарэлі), іх трэба змалоць на парашок і зберагаць яго ў добра закрытых слоіках для спажывання на соусы, прыправы.

Смаржковыя грыбы пасля абірання нанізваюць на ніткі і сушаць у памяшканні, якое добра праветрываецца, або на вольным паветры (не на сонцы) на працягу 5–6 месяцаў. Толькі пасля гэтага тэрміну іх можна лічыць прыдатнымі для ўжывання.

Захоўваюць сушаныя грыбы ў палатняных мяшэчках у сухім месцы. Звяртаем увагу: перад сушэннем іх не мыюць, каб не цямнелі і не трацілі свайго таварнага выгляду.

Сушыць можна практычна ўсе страўныя грыбы — за выключэннем тых, што маюць горкую або едкую мякаць, але самыя прыдатныя для гэтага трубачкавыя і смаржковыя. Апошнія толькі ў сушаным выглядзе і дазваляецца выкарыстоўваць у ежу.



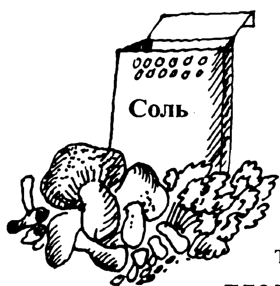
Марынаванне — спосаб нарыхтавання грыбоў у запас з дапамогай воцатнай або лімоннай кіслаты. Марынуюць звычайна любыя грыбы з мяккім смакам; асабліва прыдатныя маладыя, яшчэ цвёрдыя шапачкі з каротка адрэзанымі ножкамі (ножкі можна марынаваць асобна). Існуе некалькі спосабаў марынавання, і кожная гаспадыня робіць гэта па сваім выпрабаваным рэцэпце, але найбольш пашыраны наступны. Адных памераў грыбы (буйныя рэжуць на часткі) вараць у падсоленай вадзе да гатоўнасці, потым перакладаюць на сіта або ў друшляк і прамываюць халоднай гатаванай вадой. Калі яна сцячэ, грыбы кладуць у гарачы марынад, які гатуюць з разліку: на 1 кг грыбоў па 100 г вады і сталовага воцату, 3,5–5 г солі, на смак чорны і духмяны перац (гарошкам), карыца і гваздзіка, 1–2 лаўровыя лісткі і цукар. Воцат можна замяніць на лімонную кіслату (на смак) — тады марынад будзе больш далікатны.

Каб захаваць натуральную духмянасць і смак грыбоў, іх часам марынуюць без спецый: вараць у падсоленай вадзе і разам з адварам раскладаюць гарачымі ў загадзя пастэрызаваныя слоікі. Воцатнай кіслаты кладуць меней, толькі дзеля падкіслення адвару, каб пазбегнуць развіцця батулінуса — анаэробнай бактэрыі, што выклікае вельмі цяжкія атручэнні. Воцат дадаюць непасрэдна перад тым, як закруціць слоік накрыўкай. Такія натуральныя грыбы можна ў далейшым спажываць як паўфабрыкат для прыгатавання закусак, першых і другіх гарачых страў. Дадаўшы ў грыбы спецыі, іх можна нанава замарынаваць, як кажуць, да стала.

Аднак захаванне грыбоў у герметычна закрытых слоіках небяспечнае, бо гэтыя ўмовы садзейнічаюць развіццю батулінуса. У раздзеле пра грыбныя атручэнні была гаворка пра асноўныя прыкметы гэтага цяжкага

захворвання і яго вынікі; а тут варта спыніць увагу чытача на мерах засцярогі.

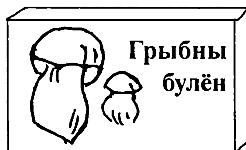
Важна ведаць, што зярліцы гэтай бактэрыі ў вялікай колькасці ёсць у глебе, а з ёю непасрэдна сутыкаюцца пладовыя целы большасці страўных грыбоў. Таму перш за ўсё трэба вельмі старанна абіраць і мыць грыбы. Па-другое: зярліцы батулінуса вельмі трывалыя да награвання і застаюцца жыццяздольнымі пры тэмпературы вышэйшай за тую, якую забяспечвае хатняя цеплавая апрацоўка. Таму раім не аднаразовую, а дробную стэрылізацыю грыбоў — гэта значыць 2–3-разовае адварванне з прамежкам у 18–36 гадзін. За гэты час зярліцы ў прадукце прарастуць, а маладыя бактэрыі з іх будуць знішчаны наступным прыёмам стэрылізацыі. Па-трэцяе: небяспечныя не самыя бактэрыі і іх зярліцы, але батулатаксін — прадукт жыццядзейнасці батулінуса, які ён вылучае ў грыбы. Каб абясшкодзіць кансервы, перад ужываннем іх трэба варыць або тушыць, часта перамешваючы, на працягу 15–20 хвілін. У працэсе актыўнага награвання батулатаксін разбураецца. Аднак, нягледзячы нават на гэтыя меры засцярогі, у апошнія гады, відаць, у сувязі з папулярнасцю кансервавання прадуктаў у герметычна закрытым посудзе, усё ж пачасціліся выпадкі батулізму. Паколькі для поўнага абясшкоджвання прадуктаў неабходная тэмпература, вышэйшая за 120° С, якую забяспечыць дома немагчыма, то гатаваць грыбныя кансервы ў закручаных слоіках органы аховы здароўя забараняюць. Марынаваныя грыбы лепш захоўваць у халодным месцы ў шкляным, фаянсавым або эмаляваным посудзе. Зверху грыбы трэба заліць алеем і шчыльна завязаць прамасленай паперай, як гэта рабілі нашы бабулі, калі яшчэ не існавалі машынкі-закруткі і спецыяльныя накрыўкі для хатняга кансервавання.



Традыцыйным для нашых мясцін з'яўляецца ***саленне*** грыбоў — спосаб, які дазваляе спажываць нават тыя грыбы, што маюць едкую або горкую мякаць. Справа ў тым, што ў працэсе засолкі ў грыбах адбываецца малочна-кіслае браджэнне, у выніку чаго едкасць або гарката знікаюць. Соляць галоўным чынам пласткавыя грыбы, а з трубачкавых — толькі маладыя, яшчэ моцныя пладовыя целы, бо яны наогул у засолцы часта раскісаюць і становяцца друзлымі. У залежнасці ад якасцей грыбоў іх соляць сухім, гарачым або халодным спосабам. Сухое засольванне прызначана для асабліва смачных і духмяных рыжкоў, падарэшніка. Каб поўнасцю захаваць іх смак, смалісты непаўторны пах, ачышчаныя шапачкі рыжкоў не мыюць, а толькі старанна абціраюць мяккай сухой сурвэткай і раскладаюць у посудзе слаямі, перасыпаючы кожны соллю, звычайна ў невялікай колькасці, каб потым не вымочваць. Спецыі і духмяныя прыправы ў рыжкі не кладуць.

Усе астатнія грыбы чыста мыюць, вараць або бланшыруюць у падсоленым вары (гарачы спосаб), потым цэдзяць, прамываюць і ахалоджваюць; астылыя соляць. Пры халодным саленні грыбы з мяккім смакам соляць адразу ж, а едкія і горкія спачатку вымочваюць у халоднай праточнай вадзе, або часта замяняючы яе, на працягу 2–3 дзён.

Для салення карыстаюцца чыста вымытымі апаранымі драўлянымі кадушкамі, бочкамі, эмаляваным і іншым посудам, трывалым да акіслення. Ножкі грыбоў звычайна адразаюць; шапачкі кладуць пласткамі ўгору, перасыпаюць соллю (4–5% ад вагі грыбоў), сумессю дробнанасечанага часнаку, кропу, лісту чорнай парэчкі, вішні, хрэну, кладуць на грыбы чыстае белае палатно, драўляны кружок і гнёт, які не акісляецца і не разбураецца ад расолу. Калі грыбы асядуць і пусцяць сок, да іх дадаюць новыя порцыі, пакуль не запоўніцца посуд. Сок павінны выступаць над кружком; калі яго мала — у посуд уліваюць праварыны ахалоджаны раствор солі. Магчымую бросню і пену час ад часу здымаюць; палатно, што ўкрывае грыбы, выпалоскваюць начыста. Захоўваюць соленыя грыбы ў сухім месцы пры тэмпературы ад 0° да 8–10°С. Прадукт гатовы да ўжывання праз 1 – 1,5 месяцы; рыжкі пры сухім засольванні — на 8–10-ты дзень.



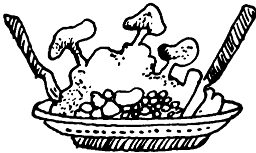
Апошнім часам пашырылася выкарыстанне грыбных экстратаў у выглядзе прасаваных кубікаў (фірмы Gallina Blanca, Maggi і інш.) — гэта хутка і зручна. Экстракт можна прыгатаваць і самім, утылізаваўшы пры гэтым нават зламаныя, пакрышаныя кавалкі: самыя розныя грыбы з мяккім смакам прапускаюць праз мясарэзку, а потым прыкладна поўгадзіны тушаць без алею і тлушчаў ва ўласным саку, бесперапынна памешваючы, каб не падгарэлі. Патушыўшы, грыбны сок адцэджваюць, вараць да гушчыні суропу і разліваюць па дробных слоіках ці пляшках, герметычна закрываюць. Зберагаюць экстракт у халадзільніку. Такі экстракт — зручная і смачная прыправа булёнаў, соусаў, падлівак; дадаюць яго за некалькі хвілін да канца гатавання.

Ёсць спробы розныя сушаныя грыбы, у тым ліку і перасушаныя, паламаныя, здрабніць на кававым млынку і ўжываць іх у выглядзе парашку, зберагаючы яго у добра закрытым посудзе ў халодным месцы. Дарэчы, такі спосаб ужывання здаўна рэкамендуецца дыетолагамі, бо так грыбы лепш засвойваюцца арганізмам.

Калі ў хаце ёсць маразільная камера, грыбы можна запашваць і ў замарожаным выглядзе. Для гэтага чыстыя, добра памытыя, крэпкія грыбы бланшыруюць (дробныя 1–2, буйныя і мясістыя 3–4 хвіліны) у кіпені, потым ахалоджваюць у падкісленай вадзе (1 г лімоннай кіслаты на 1 л халоднай вады). Крыху абсушаня грыбы кладуць на 3–4 гадзіны ў маразільную камеру; замарозіўшы, пакуюць у мяшэчкі і захоўваюць пры –18°С. Размарожваюць грыбы пры пакаёвай тэмпературы непасрэдна перад ужываннем, прыкладна за 1,5–2 гадзіны.

Усе гэтыя спосабы захавання грыбоў даюць магчымасць значна пашырыць іх выкарыстанне. Перагледзеўшы вялікую колькасць кулінарных даведнікаў і зборнікаў (Авдеев, 1987; Горшков, Маслов, 1954; Кощеев, 1992, Мадьяр, 1957; Новосад и др., 1998; Фомина, 1986; Starzycska, Jacyrzycski, 1985 ды шмат якія іншыя) мы знаёмім чытачоў з рэцэптамі грыбной кулінарыі шмат якіх народаў з розных краін, а таксама з нацыянальнай беларускай кухні; яны — сведкі шырокай папулярнасці страўных грыбоў і не меней шырокіх магчымасцяў іх ужывання.

Грыбы ў сучаснай кулінарыі народаў розных краін



ХАЛОДНЫЯ СТРАВЫ І ЗАКУСКІ

Грыбы адвараныя натуральныя *(Беларусь)*

Шапачкі дробных баравікоў, асавікоў або лісічак адварыць у падсоленай вадзе, дадаць лімонную кіслату і астудзіць. Падаваць з алеем або смятанай.

На 500 г грыбоў 1–3 ст. л. алею ці смятаны, 0,5 ч. л. лімоннай кіслаты; соль на смак*.

Грыбы адвараныя *(Балгарыя)*

Зварыць у падсоленай вадзе свежыя баравікі, маслякі ці пячурыцы, адкінуць на дуршлаг. Парэзаць грыбы на тонкія скрылікі, пасыпаць змолатым чорным перцам і зяленівам пятрушкі. Дадаць алею і некалькі кропель лімоннага соку.

На 300 г грыбоў 2–3 ст. л. алею; спецыі, зяленіва і соль па смаку.

Грыбы салёныя з цыбуляй *(Беларусь)*

Салёныя грыбы перабраць, прамыць і адціснуць (буйныя парэзаць на 3–4 часткі). Цыбулю пакрышыць, змяшаць з грыбамі, пасыпаўшы перцам і паліўшы алеем. Падаваць з гарачай бульбай.

На 1 шклянку грыбоў 5–6 бульбін, 1 цыбуліна, 1–2 ст. л. алею; змолаты чорны перац — на смак.

Салата з груздоў *(Расія)*

Салёныя грузды вымыць, крыху абсушыць. Буйныя шапачкі парэзаць на 4–6 частак, выкласці ў шырокую салатніцу ў цэнтр. З аднаго боку пакласці цыбулю, нарэзаную колцамі, з другога — зялёны гарошак, паліць соусам з алею, гарчыцы, перцу і карыцы.

* Тут і далей: ст. л. — сталовая лыжка, ч. л. — чайная лыжка, г — грам, л — літр.

На 100 г груздоў 2 ст. л. гатовай гарчыцы і 3 ст. л. алею, 1 буйная цыбуліна, 5 ст. л. зялёнага гарошку, карыца па смаку.

Грыбы салёныя ў смятане *(Беларусь)*

Салёныя грыбы прамыць і адціснуць, нарэзаць буйнымі скрылькамі, пакласці ў салатнік і паліць смятанай. Падаваць да гарачых бульбяных страў.

На 2 шклянкі парэзаных грыбоў 2–3 ст. л. смятаны.

Грыбы марынаваныя *(Беларусь, Расія)*

Старанна ачышчаныя і памытыя грыбы варыць у падсоленай вадзе 8–10 хвілін, адцадзіць, буйныя экземпляры парэзаць на часткі. Зварыць марынад: у кіпень пакласці соль і цукар, чорны і духмяны перац гарошынамі, гваздзікі, лаўровае лісце, на малым агні пракіпяціць, дадаць воцат або лімонную кіслату. Пакласці грыбы у марынад, пракіпяціць, зняць з агню і даць настаяцца 10–12 гадзін у халодным месцы.

На 1 кг абабраных свежых грыбоў па 100 г воцату (9% сталовага) і вады, 3,5–5 г солі, на смак цукар і спецыі.

Грыбы ў марынадзе *(Балгарыя)*

Дробныя шапачкі трубачкавых грыбоў варыць у падсоленай вадзе, адцадзіць, ахалодзіць, перакласці каліўцамі кропу, заліць ахаладжаным марынадам, даць настаяцца. Падаючы да стала, паліць грыбы алеем і пасыпаць змолатым перцам.

На 500 г грыбоў па 1 шклянцы вады і сталовага воцату. Соль, перац, алей — на смак.

Ікра грыбная з марской капустай *(Расія)*

Адвараныя баравікі, салёныя агуркі, вараную марскую капусту, цыбуліну дробна парэзаць і абсмажыць у алеі, потым прыправіць соллю і перцам на смак.

На 3–5 буйных сушаных грыбоў 100 г марской капусты (ламінарыі), 3 агуркі, 2 цыбуліны, 3–4 ст. л. алею, соль і молаты чорны перац на смак.

Ікра грыбная з часнаком *(Беларусь)*

Адвараныя ў падсоленай вадзе грыбы адціснуць, скруціць на мясарэзцы з буйнай рашоткай, заправіць цёртым часнаком і маянэзам.

На 100 г сушаных белых грыбоў 1–3 зубчыкі часнаку, 1–2 ст. л. маянэзу; соль на смак. Можна падаваць як гарнір да страў з бульбы і як самастойную закуску.

Ікра грыбная *(Расія)*

Замочаныя на 5–6 гадзін сушаныя грыбы адварыць і дробна пакрышыць. Дадаць парэзаную цыбулю, змяшаць і тушыць у алеі каля 20 хвілін, зняць з агню і астудзіць. Змяшаць з тушанымі дробна парэзаныя салёныя грыбы, дадаць тоўчаны часнок, воцат і змолаты чорны перац на смак. Перамяшаўшы, выкласці ў салатнік і пасыпаць пасечаным крутым яйкам.

На 100 г сушаных і 200 г салёных грыбоў 2 цыбуліны, 2–3 ст. л. алею, 1 яйка, 5 зубкоў часнака, соль і перац на смак.

Грыбы з хрэнам *(Расія)*

Грыбы нарэзаць буйнымі скрылікамі, адварыць, адцадзіць. Яечныя жаўткі расцерці са смятанай, змяшаць з цёртым хрэнам, дадаць цукар, соль, лімонную кіслату. Пакласці грыбы ў салатнік і заліць іх соусам.

На 500 г свежых грыбоў 5 жаўткоў, 0,5 шклянкі смятаны, 6 ст. л. хрэну; цукар, соль, лімонная кіслата на смак.

Салата пячурыцавая *(Беларусь)*

Адвараныя ў падсоленай вадзе пячурыцы выняць, астудзіць, нарэзаць скрылікамі, дадаць зялёнай або рэпчатай цыбулі, алею, солі і перцу, змяшаць, пакласці ў салатнік і аздобіць кружочкамі варанага яйка.

На 150 г грыбоў 1 цыбуліна або 5–7 пер'яў зялёнай цыбулі, 1 яйка, 2 ст. л. алею; соль і перац на смак.

Салата-кактэйль *(Расія)*

Пячурыцы зварыць, дробна парэзаць, змяшаць з марынаванай у віне і лімонным саку цыбулі. У келіх пакласці парэзаную саломкаю салатную капусту, на яго — пячурыцы з цыбуляй, заліць соусам з маянэзу ды смятаны, пасыпаць зяленівам пятрушкі, аздобіць палоскамі чырвонага салодкага перцу.

На 150 г пячурыцаў 1 цыбуліна, сок аднаго лімона, $^{3}/_{4}$ шклянкі сухога белага віна, 75 г салаты, па 2 ст. л. маянэзу, смятаны і зяленіва пятрушкі, 1 струк перцу.

Салата грыбная мінская *(Беларусь)*

Адварыць ў падсоленай вадзе нарэзаныя на скрылікі грыбы, адцадзіць; дадаць нарэзаную кубікамі вараную бульбу, кіслую капусту, парэзаную цыбулю; змяшаць, пакласці ў салатнік і паліць салатнай запраўкай.

На 1 шклянку грыбоў 3–4 бульбіны, 1 цыбуліна, 0,5 шклянкі капусты. Для заправы 1–2 ст. л. алею, воцат, соль, цукар і спецыі на смак.

Салата грыбная маскоўская *(Расія)*

Буйна нарэзаць марынаваныя грыбы і крутыя яйкі, дадаць кансерваваны зялёны гарошак, парэзаную цыбулю (можна зялёнае пер'е), соль, перац і крыху смятаны. Перамяшаць, пакласці ў салатнік, заліць смятанай, аздобіць зяленівам і скрылькам крутога яйца.

На 200 г грыбоў 1–2 цыбуліны або жмуток зялёнага пер'я, 0,5 шклянкі смятаны, 1 яйка, 3–4 ст. л. зялёнага гарошку, соль і перац на смак.

Салата стракатая *(Эстонія)*

Дробныя марынаваныя грыбы, здробненыя яблык, памідор, сыр і вараную каўбасу ці посную вяндліну змяшаць, заліць соусам з смятаны, гарчыцы, лімоннага соку, солі і перцу. Выкласці ў салатніцу і аздобіць зяленівам пятрушкі.

На 1 шклянку грыбоў па 100 г сыру і каўбасы (вяндліны), па 2 яблыкі і памідоры, 1 шклянка смятаны, соль, гарчыца, перац і зяленіва пятрушкі на смак.

Салата святочная *(Галандыя)*

Маладыя пячурыцы або радоўкі патушыць, парэзаць скрылькамі, сыр і ачышчаны яблык — дробнымі кубікамі, салодкі чырвоны перац без насення — тонкімі кружкамі, усё змяшаць, дадаць долькі мандарынаў або паўдолькі апельсінаў. З кефіра, гарчыцы, мёду, соку лімона і цэдры апельсіна прыгатаваць соус і заліць ім салату.

На 100–150 г грыбоў 200 г сыру, па 2 перцы і яблыкі, 1 апельсін (2 мандарыны). Для соуса 3 ч. л. мёду, 1 шклянка кефіру, 0,5–1 ч. л. гатовай гарчыцы, 1–2 ст. л. лімоннага соку, цэдра апельсіна на канцы нажа.

Салата з губы серна-жоўтай *(Расія)*

Нарэзаць скрылікамі маладыя пладовыя целы губы, варыць у падсоленай вадзе каля гадзіны, адцадзіць і астудзіць. Заправіць воцатам або лімоннай кіслатой, заліць смятанай або маянэзам, пасыпаць крышанай зялёнай цыбуляй.

На 200 г грыбоў 3–4 ст. л. смятаны або маянэзу, 5–7 пер'яў зялёнай цыбулі; соль, воцат ці лімонная кіслата (лімонны сок) на смак.

Салата грыбная *(Германія)*

Адвараныя свежыя грыбы, каўбасу ці вяндліну нарэзаць, змяшаць, заліць белым віном, дадаць солі і молатага перцу. Вытрымаць салату ў закрытым посудзе ў халодным месцы 2–3 гадзіны.

На шклянку нарэзаных грыбоў 100 г варанай каўбасы або вяндліны, 100–150 г віна; соль і перац на смак.

Салата грыбная з адвараным языком *(Расія)*

Вараны язык, курынае мяса і грыбы нарэзаць брускамі, змяшаць і заліць смятанным соусам. Выкласці у салатніцу, аздобіць прыгожымі грыбкамі і зяленівам.

На 200 г марынаваных ці салёных грыбоў столькі ж мяса, 1 свіны язык, 1–2 шклянкі смятаны, падсоленай і паперчанай на смак, зяленіва.

Салата грыбная з печанню *(Беларусь)*

Адварыць і дробна пакрышыць грыбы і ялавічную печань, дадаць падсмажаную цыбулю, нарэзаныя кружкамі салёныя агуркі, пасыпаць перцам, змяшаць. Заправіць салату маянэзам і пасыпаць здробненым зяленівам пятрушкі.

На 4–6 сушаных грыбоў 200 г печані, 3 цыбуліны, 2 агуркі, 1 шклянка маянэзу, 1 ст. л. зяленіва; соль і перац на смак.

Салата яечна-пячурыцавая *(Расія)*

Адвараныя пячурыцы парэзаць скрылькамі, крутыя яйкі — кубікамі, змяшаць, заправіць алеем і воцатам, пасыпаць зяленівам.

На 100 г пячурыцаў 2–3 яйкі, па 1 ст. л. алею і 3% воцату, зяленіва, соль і молаты перац на смак.

Салата з пячурыц *(Латвія)*

Адвараныя ў падсоленай вадзе пячурыцы нарэзаць, змяшаць з сечанымі яйкамі і агуркамі, заправіць крыху падсалоджаным маянэзам, дадаць солі, перцу, пасыпаць зяленівам кропу.

На 800 г пячурыц 6 вараных яек, 3 свежыя агуркі, 1 шклянка маянэзу, 1 ч. л. цукру; соль і перац на смак.

Салата грыбная з кальмарам *(Расія)*

Свежыя грыбы адварыць, адцадзіць, нарэзаць тонкімі скібкамі. Асобна зварыць сельдэрэй і бульбу, парэзаць кубікамі, змяшаць з грыбамі, дадаць парэзаны кансерваваны кальмар, пасаліць і заправіць маянэзам.

На 250 г грыбоў 1 бляшанка кансерваў, 5–6 бульбін, 1 корань сельдэрэя, 2–3 ст. л. маянэзу.

Салата з грыбоў і селядцоў *(Італія)*

Грыбы патушыць, вынуць з адвару, ахалодзіць, парэзаць на кубікі. Дадаць пакрышаныя свежыя памідоры, філе добра вымачанага селядца і цыбулю, добра змяшаць. Расцерці з маянэзам малоку селядца, тварог і алей і заправіць салату.

На 500 г свежых пячурыц і баравікоў (пароўну) столькі ж памідораў, 4 селядца, 2–3 цыбуліны, 200 г маянэзу, па 2 ст. л. тварагу і алею.

Салата селядцова-грыбная *(Беларусь)*

Адвараныя грыбы нарэзаць саломкай, змяшаць з тонкімі скрылькамі селядца, скрышанымі крутымі яйкамі і адкідным рысам. Добра перамяшаць, заправіць маянэзам, пасыпаць перцам.

На 100 г сушаных баравікоў ці добрыкаў 0,5 шклянкі рысу, філе двух селядцоў, 3 яйкі, 1 шклянка маянэзу; чорны молаты перац — на смак.

Пячурыцы ў марынадзе *(Грэцыя)*

У белае віно дадаць ваду, алей, соль, перац гарошкам, лаўровы ліст і лімонны сок, варыць на слабым агні 5–7 хвілін. Пячурыцы нарэзаць на буйныя часткі і варыць у марынадзе 5–7 хвілін. Падаваць ахалоджанымі.

На 600 г пячурыц па 1 шклянцы віна і вады, 100 г алею, сок з паловы лімона, 6–10 гарошын чорнага перцу, 1–3 лаўровых лісткі; соль на смак.

Грыбы з селядцом у марынадзе *(Расія)*

Змяшаць парэзаныя саломкай вараныя грыбы, ачышчанае філе селядца і прыпушчаную на алеі рэпчатую цыбулю. Пакласці ў эмаляваны посуд, заліць ахалоджаным марынадам і вытрымаць пад накрыўкай у халодным месцы 4–5 гадзін.

На 100 г сушаных белых грыбоў 2–3 селядцы без скуры і касцей, 2–3 цыбуліны, 3–4 ст. л. алею.

Для марынада 2 шклянкі вады; воцат, цукар, карыца, гваздзіка, перац чорны і духмяны (гарошкам), лаўровы ліст на смак.

Бутэрброды лясныя *(Расія)*

Шапачкі свежых рыжкоў памыць, абсушыць сурвэткаю, парэзаць уздоўж на пласткі, пасаліць, пакінуць прасольвацца на 2–3 гадзіны. Скрылькі хлебныя намазаць сметанковым маслам, пакласці на іх рыжкі, накрыць такімі ж самымі скрылькамі.

На 100 г грыбоў 10 скрылькоў хлеба, 1–2 ст. л. масла, соль на смак.

Бутэрброды з паштэтам з грыбоў *(Балгарыя)*

Адварыць у падсоленай вадзе грыбы, скруціць на мясарэзцы, злёгку астудзіць, дадаць сметанкавага масла, солі, перцу і лімоннага соку, добра змяшаць. Намазаць паштэтам тонкія лустачкі хлеба, аздобіць бутэрброды кружкамі лімона.

На 250 г свежых або 5–7 сушаных грыбоў 100 г сметанковага масла; соль, спецыі, лімонны сок на смак.

Масла грыбное рыжковае *(Расія)*

Свежыя рыжкі пасаліць, вытрымаць у слоіку 2 –3 гадзіны, змыць і абсушыць. Прапусціць 2–3 разы праз мясарэзку з дробнай рашэткай, змяшаць з мяккім сметанкавым маслам да аднароднай кансістэнцыі.

Падаваць на бутэрбродах. Узімку можна карыстацца сушанымі рыжкамі, змалоўшы іх у парашок.

На $^1/_2$ шклянкі грыбной сыравіны 100 г смятанковага масла.

Масла грыбное *(Малдова)*

Сушаныя баравікі ці добрыкі адварыць, прапусціць праз мясарэзку, дадаць пасераваную цыбулю, падсмажыць, крыху ахалодзіць. Дадаць размочаны ў малацэ або вяршках белы хлеб, яшчэ раз прапусціць праз мясарэзку, дадаць соль, цукар і лімонную кіслату на смак, змяшаць з мяккім смятанковым маслам, добра ўзбіць у пышную массу.

Ахаладжанае масла падаваць на бутэрбродах або як прыправу да супоў ці булёнаў.

На 150 г грыбоў гэтулькі ж смятанковага масла, 1–2 цыбуліны, 2–3 скібачкі белага хлеба, соль, перац молаты, цукар, лімонная кіслата на смак.

Паста грыбная бутэрбродная *(Расія)*

Грыбы нарэзаць на буйныя кавалкі, засмажыць у масле; ахалодзіўшы, прапусціць праз мясарэзку, дадаць размяты сыр, дробна нарэзаную цыбулю і марынаваны агурок. Масу старанна змяшаць з маслам і гарчыцай.

На 250 г грыбоў 100 г любога цвёрдага сыру, 1–2 цыбуліны, 1 агурок, 50 г сметанковага масла і 20 г гатовай гарчыцы, хлеб на бутэрброды.

Бутэрброды гарачыя з грыбамі *(Расія)*

Скрылі жытняга хлеба падсмажыць у сале з аднаго боку. Да мяснога прасмажанага фаршу дадаць крухмалу, смятаны, вады, здробленыя марынаваныя ці салёныя грыбы і цыбулю, дадаць на смак солі і перцу, узбіть. Пакласці на падсмажаны бок хлеба фарш, хутка падсмажыць.

Падаючы на стол, можна на кожны кавалак пакласці па скрыліку варанага яйка або яечні.

На 100–150 г грыбоў 4–6 лустаў хлеба, 1 ст. л. смальцу, 150–200 г мясного фаршу, па 3 ст. л. смятаны і вады, 1 цыбуліна, соль і перац на смак.

Яйкі, фаршыраваныя грыбамі *(Беларусь)*

Адвараныя да мяккасці грыбы прапусціць праз мясарэзку, змяшаць с дробна пакрышанай цыбуляй, адвараным прамытым рысам і здробленым крутым жаўтком, пасаліць, паперчыць, хутка засмажыць, памешваючы,

крыху астудзіць, дадаць маянэзу і добра змяшаць. Фаршам напоўніць палавінкі крутых бялкоў, выкласці на блюда, заліць соусам са смятаны і маянэзу, пасыпаць рубленым жаўтком і зялёнай цыбуляй.

На 5–6 баравікоў або змаршкоў 5 яек, 1 цыбуліна, 1 ст. л. сметанковага масла, па 0,5 шклянкі адваранага рысу, маянэзу і смятаны; соль, перац, зяленіва — на смак.



ПЕРШЫЯ АБЕДЗЕНЫЯ СТРАВЫ

Суп са свежых грыбоў *(Беларусь)*

Нашаткаванае пасераванае карэнне, парэзаныя на дробныя скрылікі грыбы і бульбу заліць вадой і варыць да гатоўнасці. Пасаліць, пакласці чорны перац гарошкам і лаўровы ліст, заправіць суп падсмажаным салам з цыбуляй.

Можна пры падаванні дадаць смятаны.

На 1–2 шклянкі здробненых грыбоў 1–1,5 л вады, 3–4 бульбіны, 1 морква, 1 корань пятрушкі, 1 цыбуліна, 50 г сала; соль і спецыі на смак.

Грыбны суп маскоўскі *(Расія)*

Грыбы перабраць, памыць, адрэзаць ножкі. Шапачкі варыць каля 40 хвілін; ножкі прапусціць праз мясарэзку, патушыць на сметанковым масле. Засмажыць парэзаныя карэнні і цыбулю, пакласці ўсё ў посуд з шапачкамі, дадаць спецыі, солі і варыць яшчэ 20–25 хвілін.

Падаўшы на стол, заправіць суп смятанаю, зяленівам пятрушкі і кропу.

На 500 г маслякоў або баравікоў ці добрыкаў 4–5 бульбін, корань пятрушкі, цыбуліна і морква, 2 ст. л. масла. 3–4 ст. л. смятаны, 1–2 ст. л. крышанага зяленіва, соль, перац, лаўровы ліст па смаку.

Поліўка з абабкаў *(Фінляндыя)*

Зварыць да мяккасці ячныя дробныя крупы, ў жыдкую кашу дадаць дробна пакрышаныя абабкі, заліць малаком, дадаць масла і соль на смак, давесці на слабым агні да гатоўнасці.

На 2 шклянкі грыбоў $^{3}/_{4}$ шклянкі круп, 2 шклянкі малака, 1–2 ст. л. смятанковага масла, соль на смак.

Суп грыбны *(Латвія)*

Нарэзаць кавалкамі і засмажыць вэнджаную свініну, дадаць нарэзаныя грыбы, тамат-пюрэ, перамяшаць, зноў засмажыць; потым заліць кіпенем, дадаць нарэзаную бульбу, соль, перац гарошкам і лаўровы ліст, варыць да гатоўнасці.

Перад падаваннем заправіць суп смятанай і пасыпаць зяленівам.

На 150–200 г салёных грыбоў 100 г вяндліны, 1 л вады, 1 цыбуліна, 3–4 бульбіны, 1 ст. л. тамата-пюрэ, 3–4 ст. л. смятаны; соль і спецыі на смак.

Поліўка грыбная на гароднінным адвары *(Румынія)*

Свежыя ababраныя сыравежкі нарэзаць скрылькамі, вытрымаць ў падкісленай вадзе некалькі хвілін. Потым патушыць іх да мяккасці ў масле, пакласці ў каструлю, заліць булёнам з капусты, морквы і цыбулі, прыправіць соллю і зяленівам пятрушкі. У гатовую поліўку дадаць жаўток, распушчаны ў малацэ.

На 300 г грыбоў 500 мл гароднiннага булёну, 1 ч. л. масла, 1 цыбуліна, 1 морква, 100 г капусты, 1 жаўток і 1 ст. л. малака, соль і зяленіва пятрушкі на смак.

Салянка грыбная *(Расія)*

Адвараныя да гатоўнасці грыбы нарэзаць саломкай, разам з нашаткаванымі карэннямі пакласці ў грыбны булён і паварыць на слабым агні 5–10 хвілін. Нашаткаваную свежую і кіслую капусту тушыць да мяккасці з памідорамі і нарэзанай цыбуляй у масле. Салёныя грыбы апарыць, нарэзаць, змяшаць з капустай, пакласці ў булён, дадаць соль, чорны перац (гарошкам), лаўровы ліст і масліны. Варыць на сярэднім агні каля 15 хвілін. Гатовую салянку заправіць смятанай і лімонным сокам.

На 6–8 сушаных белых грыбоў 1–1,5 л кіпеню, 2 шклянкі нашаткаванай свежай капусты і 1–1,5 шклянкі кіслай, 100 г сметанковага масла, 2 цыбуліны, 2 памідоры, 1 морква, па адным корані пятрушкі і сельдэрэя, 2 шклянкі салёных грыбоў, 10–12 маслін, 10–12 гарошын перцу, 3 лаўровых ліста, 4 ст. л. смятаны, сок паловы лімона і соль на смак.

Капуста з грыбным парашком *(Расія)*

Зварыць ў вадзе кіслую капусту з морквай, карэннем пятрушкі або сельдэрэя, бульбай. У гатовую страву усыпаць грыбны парашок і добра праварыць. Заправіць капусту мукой і падсмажанай цыбуляй.

Падаваць з дробнымі грэнкамі.

На 200 г кіслай капусты 2–3 бульбіны, морквіна і цыбуліна, корань пятрушкі або сельдэрэя, 1 ст. л. грыбнога сухога парашку, 1–2 ч. л. мукі, 2–3 ст. л. алею, 1–1,5 шклянкі дробных белых грэнкаў.

Суп грыбны з капустай *(Расія)*

Дробна скрышыць свежую капусту і грыбы, варыць да поўнай гатоўнасці, пасаліць, дадаць чорны перац, лаўровы ліст, заправіць пасераванай ў сметанковым масле мукой, давесці да кіпення. Падаваць са смятанай.

На 200–300 г грыбоў 1–1,5 л вады, 250 г капусты, 1. ст. л. мукі, 2 ст. л. масла, 4–5 ст. л. смятаны, соль і спецыі на смак.

Капусняк *(Польшча)*

Вэнджаныя свіныя рэбрачкі або кавалачкі галавы з размочанымі дробна парэзанымі сушанымі грыбамі заліць вадой і варыць да гатоўнасці. Дадаць дробна парэзанае супавае зяленіва і тушаную да мяккасці, разведзеную адцэджаным мясным булёнам кіслую капусту. Засмажыць нарэзанае кубікамі сала з цыбуляй, дадаць мукі, перамяшаць і заправіць суп.

Падаваць з адваранай бульбай, пасыпанай падрумяненымі скварачкамі.

На 5–6 сушаных белых грыбоў 300 г вэнджанага мяса, 1,5 л вады, 300 г капусты, 50–75 г сала, 1 цыбуліна, 1 ст. л. мукі; сечанае зяленіва і соль на смак.

Капуста кіслая з грыбамі *(Беларусь)*

Бульён з кіслай капусты і сушаных баравікоў ці добрыкаў заправіць мукой, падсмажанай на смальцы разам са здробленай цыбуляй, пакласці перац гарошкам і лаўровы лісток.

Падаваць са смятанай і гарачай варанай бульбай.

На 6–7 баравікоў 1,5 шклянкі прамытай капусты, па 1 ст. л. смальца і мукі, 1 цыбуліна, 5–6 гарошын перцу, 1–2 лаўровых лісткі, 3–4 ст. л. смятаны; соль па смаку.

Расольнік з грыбамі *(Расія)*

Зварыць без солі размочаныя сушаныя грыбы, булён адстаяць і асцярожна зліць у чысты посуд. Грыбы нарэзаць саломкай і ўкласці ў булён; туды ж дадаць супавае карэнне і цыбулю, падсмажаныя ў сметанковым масле, нарэзаную кубікамі бульбу і варыць 25–30 хвілін. Потым пакласці ў суп тонкія скрылікі салёных агуркоў без скуркі і насення, давесці да гатоўнасці.

Перад падаваннем заправіць расольнік смятанай і сечаным зяленівам кропу.

На 50 г сушаных баравікоў 1–1,5 л вады, 3–4 бульбіны, 1 моркаўка, 1 пятрушка, 1 цыбуліна, 2–3 салёныя агуркі, 2–3 ст. л. сметанковага масла і столькі ж смятаны; соль і спецыі на смак.

Кіеўскі боршч з грыбамі *(Украіна)*

Зварыць да гатоўнасці папярэдне замочаныя сушаныя баравікі або добрыкі. Вынуць грыбы з булёну, нашаткаваць іх саломкай, крыху патушыць у масле, злажыць у каструлю з працэджаным булёнам. Бурак парэзаць саломкай, заліць грыбным булёнам і тушыць да мяккасці, а потым

дадаць да грыбоў; пакласці туды ж нарэзаную капусту і бульбу, праз 15 хвілін — пасераваныя з таматнай пастай цыбулю і карэнні, дадаць мучную на грыбным булёне запраўку; паварыць усё разам яшче 5–10 хвілін. Потым уліць у боршч падсалоджаны бурачны квас і давесці страву да гатоўнасці.

Падаючы да стала, заправіць смятанай, расцертай з сырымі жаўткамі, і пасыпаць зяленівам пятрушкі.

На 50–60 г сушаных грыбоў 3–4 бульбіны, 200 г свежай капусты, 1–2 буракі, 1 цыбуліна, 1 морква, 1 пятрушка, 2 шклянкі бурачнага квасу, 1 ч. л. мукі, па 0,5 шклянкі таматнай пасты, смятаны, 100 г смятанкавага масла, 2 жаўткі, соль, спецыі і зяленіва па смаку.

Гатаванне квасу: буракі ачысціць; пятую частку нарэзаць кружкамі, пакласці цэлыя буракі ўпярэмешку з рэзанымі, заліць халоднай гатаванай вадой і паставіць у цёплае месца. Як квас скончыць брадзіць — вынесці на холад (прыкладна праз 12–15 дзён). На 5 кг буракоў 10 л вады.

Боршч з грыбамі і чарнаслівам *(Украіна)*

Зварыць грыбны булён, даць яму адстаяцца і працадзіць. Вараныя грыбы нарэзаць саломкай, пакласці ў булён. Дадаць туды тушаныя натаркаваныя буракі, тамат-пюрэ, нарэзаныя саломкай і пасераваныя на масле з мукой супавае карэнне і цыбулю, нашаткаваную капусту, бульбу, прамыты чарнасліў і на сярэднім агні давесці боршч да гатоўнасці, пасаліць, пакласці спецыі, пасыпаць зяленівам пятрушкі.

На 100 г сушаных грыбоў па 400 г буракоў, капусты і бульбы, 1 моркаўка, 1 каліва пятрушкі, 1 цыбуліна, 1–2 ст. л. тамату, па 100 г сметанковага масла і чарнасліву, 1 ч. л. мукі; соль і спецыі на смак.

Суп арэхава-грыбны *(Грузія)*

Свежыя грыбы зварыць, адцадзіць, нарэзаць саломкай. Здробненую цыбулю патушыць на масле, дадаць грыбы, зноў крыху патушыць і заліць грыбным булёнам. Мучную пасероўку развесці тым жа булёнам, уліць у суп, варыць 10–15 хвілін на слабым агні, потым дадаць крышанае зяленіва, тоўчаны часнок і струковы перац, соль. Трымаць на агні яшчэ 5 хвілін; зняўшы з агню, дадаць тоўчаныя арэхі.

Падаючы да стала, пасыпаць кропам.

На 500 г свежых грыбоў 2–3 цыбуліны, 0,5 шклянкі здробненых грэцкіх арэхаў, 1 ст. л. кукурузнай мукі, зяленіва (кінза, пятрушка, кроп), перац і соль на смак.

Грыбны суп з шчаўем *(Балгарыя)*

Адварыць у падсоленай вадзе крышаныя свежыя грыбы. Засмажыць на масле дробна нарэзаную цыбулю, пасыпаць яе мукою, молатым салодкім перцам, распусціць пасероўку з цыбуляй грыбным булёнам, уліць

яе ў суп. Дадаць дробна скрышанае шчаўе (можна шпінат), давесці да гатоўнасці.

Падаючы на стол, пасыпаць скрышаным крутым яйкам, зяленівам кропу ці пятрушкі.

На 200–300 г грыбоў 0,8–1 л вады, 1 цыбуліна, 2–3 ст. л. сметанковага масла, па 1 ст. л. мукі і зяленіва, 1 ч. л. молатага перцу, 1–2 яйка, соль і спецыі па смаку.

Суп малочны з грыбамі *(Эстонія)*

У вадзе ці мясным булёне зварыць нарэзаную скрылікамі бульбу. Свежыя грыбы падсмажыць у масле разам з цыбуляй амаль да гатоўнасці, пакласці ў булён і паварыць 7–10 хвілін. Уліць малако, давесці суп да кіпення, пасаліць, пасыпаць молатым перцам і здробненым кропам.

На 500 г свежых грыбоў 0,5–0,8 л вады або булёну, столькі ж малака, 4–6 бульбін, 1 цыбуліна, 100 г сметанковага масла, 2 ст. л. зяленіва кропу; соль і чорны перац на смак.

Брусельскі суп з пячурыцамі *(Бельгія)*

Пячурыцы прапусціць праз мясарэзку, тушыць на слабым агні ў масле разам з цыбуляй і мукой, пакласці ў мясны булён, пасаліць, пасыпаць перцам, дадаць буйна нарэзаныя вараныя яйкі і зяленіва пятрушкі.

Гатовы суп заправіць смятанкай.

На 500 г грыбоў 2–3 ст. л. сметанковага масла або маргарыну, 1 л булёну, 1 шклянка смятанкі, 1 цыбуліна, 1 ч. л. мукі, 2 вараныя яйкі; соль, спецыі, зяленіва на смак.

Грыбны суп з локшынай вегетарыянскі *(Расія)*

У густы грыбны булён пакласці нарэзаную кубікамі бульбу, давесці да кіпення. Локшыну хатняга прыгатавання падсмажыць у сухім выглядзе на алеі да светла-карычневага колеру, пакласці ў булён і зварыць. Заправіць суп дробна нарэзанымі варанымі грыбамі, пасераванымі на алеі супавымі карэннямі і цыбуляй, дадаць солі і перцу.

На 7–8 буйных сушаных грыбоў 1,5 л вады, 2–3 бульбіны, 0,5 шклянкі алею, 1 цыбуліна, 1 моркаўка, 1 каліва пятрушкі; соль, молаты перац, лаўровы ліст на смак.

Грыбны суп з локшынай *(Беларусь)*

Зварыць грыбны булён, адстаяць і працадзіць яго; грыбы парэзаць саломкай і заліць булёнам. Пакласці ў суп пасераваныя цыбулю і карэнне, давесці да гатоўнасці і усыпаць локшыну сваего гатавання. Зварыўшы яе да мяккасці, пасаліць суп, дадаць спецыі.

Гатовы суп пасыпаць зяленівам і заправіць смятанай.

На 6–7 сушаных баравікоў ці добрыкаў 1–1,5 л вады, 1 цыбуліна, 1 морква, па адным корані сельдэрэя і пятрушкі, 1–2 ст. л. сметанковага масла, 4–5 ст. л. смятаны; соль, спецыі, зяленіва на смак.

Уральская грыбная поліўка *(Расія)*

Грыбы зварыць, нарэзаць, пакласці ў працэджаны грыбны булён, дадаць нарэзаныя кубікамі бульбу, моркву, нарэзаную, абсмажаную цыбулю і варыць на слабым агні каля 30 хвілін. Пакласці ў булён рыбу парцыённымі кавалкамі і давесці да гатоўнасці.

Перад падаваннем пасыпаць поліўку зяленівам кропу.

На 250–350 г свежых або 5–6 сушаных баравікоў, 1–1,5л вады, 1 цыбуліна, 1 моркаўка, 3–4 бульбіны, 2–5 ст. л. сметанковага масла, 100–150 г рыбы; соль, спецыі і зяляніва па смаку.

Грыбная поліўка з часнаком *(Чэхія, Славакія)*

Нарэзаныя скрылікамі свежыя грыбы заліць вадой, пасаліць і зварыць. Дадаць расцёрты часнок, растоўчаны кмен і крыху сечанай зялёнай цыбулі, перцу. Падаваць гарачай з грэнкамі.

На 200–300 г грыбоў 0,6–1,0 л вады, 4 зубчыкі часнаку, 1 ч. л. кмену, 1 ст. л. зяленіва; соль і перац на смак.

Суп грыбны *(Карэя)*

Нарэзаную дробнымі кавалачкамі ялавічную выразку перамяшаць з дробна парэзаным часнаком, соллю, цукрам, молатым чырвоным перцам і зяленівам, пад накрыўкай вытрымаць прыкладна гадзіну. Грыбы дробна парэзаць, абсмажыць у масле, дадаць крыху вады і тушыць да гатоўнасці. Мяса заліць вадою, дадаць сметанковага масла і сок ад тушэння грыбоў, шчыльна закрыць і варыць да гатоўнасці. Перад канцом адварвання дадаць грыбы, заправіць мучной падкалоткай і праварыць.

Падаць з рассыпістым рысам.

На 400–500 г свежых грыбоў столькі ж ялавічыны, 2–3 зубчыкі часнаку, 1 ч. л. цукру, 4 ст. л. сметанковага масла, па 2 ст. л. мукі і сечанага зяленіва; соль і перац на смак.

Халаднік грыбны *(Балгарыя)*

З сушаных грыбоў зварыць булён, адстаяць і працадзіць яго. Грыбы нарэзаць саломкай, пакласці ў булён, дадаць цэлую цыбуліну, нарэзаныя супавыя карэнні, пасаліць і зварыць. Заправіць халаднік пасераванай на алеі мукой, 5–6 хвілін паварыць. Астудзіць, дадаць воцат і зяленіва пятрушкі.

На 50 г сушаных баравікоў 1 моркаўка, 1 каліва пятрушкі, 1 каліва сельдэрэя, 1 цыбуліна, 1 ст. л. мукі, 4–5 ст. л. алею; соль, воцат, спецыі і зяленіва — на смак.

Халаднік грыбны *(Латвія)*

Зараней замочаныя грыбы адварыць да мяккасці, вынуць з булёна і нарэзаць тонкімі палоскамі. Булён адстаяць, працадзіць і астудзіць. Пакласці ў булён грыбы, парэзаную на тонкія палоскі адвараную ці смажаную цялячыну, дробна парэзаныя агуркі. Крута звараны жаўток расцерці са смятанай, працерці праз сіта, пакласці соль, цукар і лімонны сок, заправіць гэтым соусам суп.

Падаючы да стала, дадаць у талеркі крышаныя бялкі, зялёную цыбулю і кроп. Суп можна развесці хлебным квасам.

На 5–7 баравікоў ці добрыкаў 0,7–0,8 л вады, 200 г цялячыны, 1–2 свежых агуркі, 1 яйка, 0,5 шклянкі смятаны; соль, цукар, лімонны сок — на смак.

Грыбны суп-пюрэ *(Латвія)*

Парэзаныя свежыя грыбы заліць мясным булёнам, варыць пад накрыўкай каля гадзіны разам з засмажанымі морквай і цыбуляй. Потым грыбы прапусціць праз мясарэзку, заліць соусам з мукі, падсмажанай да жаўтлявага колеру і разведзенай малаком, яшчэ крыху пакварыць на слабым агні, пасаліць, развесці да патрэбнай гушчыні грыбным булёнам.

Заправіць суп жаўтком, расцертым на булёне. Падаваць з белымі грэнкамі.

На 300 г грыбоў 0,8–1 л мяснога булёну, цыбуліна, морква, 1 шклянка малака, па 1 ст. л. сметанковага масла і мукі, 1 жаўток, соль па смаку.

Суп крупяны з грыбамі *(Беларусь)*

Зварыць грыбны булён, адстаяць і працадзіць яго. Грыбы нарэзаць саломкай. Папярэдне замочаныя крупы зварыць да гатоўнасці, пакласці ў грыбны булён; паварыўшы хвілін 10–15, пасаліць, дадаць бульбу кубікамі і пасераваныя на масле здробненыя цыбулю і моркву, спецыі і яшчэ гатаваць 5–10 хвілін. Гатовы суп заправіць смятанай.

На 5–6 сушаных баравікоў ці добрыкаў 3–4 ст. л. круп (ячных, аўсяных або рысу), 3–4 бульбіны, 1 морква, 1 цыбуліна, 50 г сметанковага масла, 4–5 ст. л. смятаны, 5–7 гарошын чорнага перцу, 2–3 лаўровых ліста, соль па смаку.

Суп ячны з грыбамі *(Польшча)*

У мясны булён пакласці дробна накрышаныя цыбулю, супавае карэнне і грыбы, папярэдне патушаныя ў масле, давесці на слабым агні да

гатоўнасці. Дадаць асобна звараныя крупы, праварыць, пасыпаць соллю і перцам. Змяшаць са смятанай сырыя жаўткі, развесці цёплым булёнам і ўліць у зняты з агню суп.

Падаючы да стала, прыправіць суп сокам лімона і зяленівам пятрушкі.

На 5–7 сушаных баравікоў ці добрыкаў 1 шклянка вараных ячных круп, 1,5 л мяснога булёна, 1 цыбуліна, 1 морква, па 1 корані пятрушкі і сельдэрэя, 1–2 ст. л. сметанковага масла, 0,5 шклянкі смятаны, сок 0,5 лімона; соль і спецыі — на смак.

Суп грыбны з вушкамі *(Беларусь)*

Зварыць крэпкі грыбны булён, адстаяць яго і працадзіць. Грыбы прапусціць праз мясарэзку разам з цыбуляй, злёгку абсмажыць, пасаліць і паперчыць. Булён заправіць пасераванай на масле мукой, праварыць. Замясіць прэснае крутое цеста, раскатаць яго тонкім слоем, нарэзаць на невялікія квадраты. На кожны палажыць па лыжачцы грыбнога фаршу, края заляпіць. Засмажыць вушкі на алеі і пакласці ў булён, падаючы да стала.

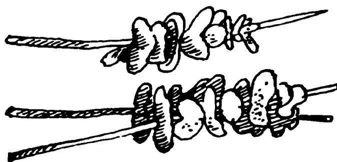
На 7–8 сушаных баравікоў ці добрыкаў 1–2 цыбуліны, 4–5 ст. л. алею, 1 ст. л. мукі, соль і спецыі — на смак. Цеста з 1–1,5 шклянкі мукі і 1 яйка.

Суп з грыбнымі клёцкамі *(Украіна)*

Грыбы абабраць, памыць, зварыць у падсоленай вадзе, прапусціць праз мясарэзку разам з засмажанай цыбулей, дадаць солі і перцу, жаўткі, муку, узбітыя бялкі і замясіць густое цеста. Невялікай змочанай лыжкай спускаць клёцкі ў гарачы мясны булён або боршч. Варыць пад накрыўкай да гатовага стану.

Падаваць са смятанай і зяленівам пятрушкі.

На 200 г звараных грыбоў 1 цыбуліна, 2 ст. л. тлушчу, 2–3 яйкі, 1 шклянка мукі, соль і перац — на смак.



ДРУГІЯ СТРАВЫ І ГАРАЧЫЯ ЗАКУСКІ

Грыбы смажаныя *(Беларусь, Расія)*

Нарэзаныя грыбы розных відаў смажыць на сухой патэльні пад накрыўкай, пакуль не выпарыцца ўвесь сок, увесь час памешваючы. Дадаць солі, перцу, дробна нарэзанай цыбулі, сметанковага масла і смажыць яшчэ каля 20 хвілін, пакласці смятану, праварыць і зняць з агню.

На 4 шклянкі нарэзаных грыбоў па 100 г сметанковага масла і смятаны, 1–2 цыбуліны; соль і перац на смак.

Грыбы запечаныя *(Расія)*

Грыбы варыць 10–15 хвілін у падсоленай вадзе, адцадзіць, нарэзаць буйнымі скрылямі, засмажыць у сметанковым масле, пасыпаць мукой, пакласці густую смятану, перамяшаць, праварыць, пасыпаць цёртым сырам і запячы ў духоўцы.

На 400–500 г свежых грыбоў 3–4 ст. л. сметанковага масла, 1 ст. л. мукі, 100 г смятаны, 50 г сыру; соль на смак.

Пячурыцы фры *(Беларусь)*

Шапачкі пячурыцаў зварыць у падсоленай вадзе, адцадзіць і астудзіць. Змачыць кожную ў яйка, потым у змолатыя сухары з мукой і засмажыць на алеі. Падаваць у халодным выглядзе.

На 250 г грыбоў на 2 ст. л. алею і сухароў, 1 ст. л. мукі, 1 яйка і соль на смак.

Грыбы па-талстоўску *(Расія)*

Парэзаныя скрылікамі грыбы пакласці ў разагрэтае топленае масла, дадаць тоўчаны часнок, соль і змолаты чорны перац, добра змяшаць і тушыць на слабым агні прыкладна гадзіну. Пакласці грыбы на бляху, паліць смятанаю, пасыпаць крышаным сырам і прыкладна 30 хвілін запякаць у духоўцы.

На 500 г свежых грыбоў 0,5 шклянкі масла, 3–4 зубка часнаку, 0,5 шклянкі смятаны, 50 г сыру, соль і перац на смак.

Грыбы ва ўласным саку *(Беларусь)*

Пачышчаныя і вымытыя грыбы пакласці на патэльню шапачкамі ўніз, паліць алеем, пасаліць і запячы ў духоўцы да гатоўнасці. Выкласці грыбы на талерку, папырскаць сокам лімона, пасыпаць зяленівам пятрушкі.

На 500 г грыбоў 50 г алею, сок $^{1}/_{2}$ лімона, соль і перац на смак.

Грыбы смажаныя ў сухарах *(Балгарыя)*

Парэзаныя скрылікамі звараныя ў падсоленай вадзе грыбы адцадзіць, пасыпаць сухарнай крошкай і, паперчыўшы, засмажыць на масле.

Падаваць са скрылікамі лімона.

На 400 г грыбоў 0,5 шклянкі топленага масла, 3–4 ст. л. змолатых сухароў, соль і перац на смак.

Старадаўняя грыбная закуска *(Польшча)*

Дробныя шапачкі сушаных баравікоў ці добрыкаў вытрымаць ноч ў халодным малацэ; потым уліць вады і зварыць грыбы да мяккасці, адца-

дзіць іх, абсушыць. Пасаліўшы і паперчыўшы, абкачаць у муцэ, ва ўзбітым яйку і ў дробна змолатых сухарах. Засмажыць на масле з абодвух бакоў.

Падаючы да стала, аздобіць блюда падсмажанымі каліўцамі пятрушкі.

На 9–12 шапачак сушаных баравікоў 1 шклянка малака, 1 яйка, 1–2 ст. л. сметанковага масла, соль і перац на смак, па 2–3 ст. л. мукі і сухароў.

Грыбныя шніцелі *(Венгрыя)*

Адвараныя ў падсоленай вадзе буйныя баравікі або пячурыцы адцадзіць і трошкі падсушыць, потым абкачаць у яйках і сухарах, крыху пасыпаць перцам і засмажыць у шмальцы.

На 500 г грыбоў 2–3 ст. л. сухароў, 1–2 яйкі, 1–2 ст. л. тлушчу; соль і перац на смак.

Грыбны гуляш *(Германія)*

Падсмажыць у сале нарэзаныя тонкімі скрылікамі грыбы і цыбулю, пасаліць, пасыпаць перцам, заправіць мукой і на слабым агні давесці да гатоўнасці.

На 750 г свежых грыбоў 50 г сала, 1 цыбуліна, 1 ст. л. мукі, 1 шклянка вады; соль і перац на смак.

Грыбы ў смятанцы *(Расія)*

Апараныя і нарэзаныя скрылікамі грыбы пасаліць, злёгку падсмажыць, пакласці ў сатэйнік, заліць гатаванай смятанкай. У сярэдзіну грыбной масы ўкласці пучок зяленіва са спецыямі і тушыць пад накрыўкай ў сярэдне нагрэтай духоўцы прыкладна 1 гадзіну.

На стол падаваць у гэтым жа посудзе.

На 500 г грыбоў 1 шклянка смятанкі, пучок пятрушкі і кропу; на смак гваздзіка, карыца, перац, лаўровы ліст, соль.

Грыбы ў белым соусе *(Балгарыя)*

Грыбы нарэзаць скрылікамі, адварыць у невялікай колькасці вады з цыбуляй, морквай і чорным перцам (бабком), адцадзіць, гародніну і перац выбраць. Муку зпасераваць на сметанковым масле, развесці да сярэдняй гушчыні грыбным булёнам, заліць соусам грыбы.

Страву можна выкарыстаць як гарнір да бульбы або кашы з круп.

На 500 г пячурыц на 1 ст. л. сметанковага масла і мукі, 1 морква, 2 цыбуліны (цалкам), 0,5 лыжачкі для кавы чорнага перцу, соль па смаку.

Грыбы ў вінным соусе *(Балгарыя)*

Парэзаныя скрылікамі грыбы тушыць у невялікай колькасці вады і тлушчу да мяккасці, потым уліць белае віно, пасаліць, дадаць перцу і

дробна пакрышанае зяленіва пятрушкі. Падаваць са скрылікамі лімона.

На 500 г грыбоў 4–5 ст. л. тлушчу, 0,5 шклянкі віна (для больш вадкай падлівы па шклянцы віна і вады), соль, перац, зяленіва на смак.

Грыбы ў гарчычнай запраўцы *(Германія)*

Грыбы пакрышыць, патушыць ва ўласным саку, заліць соусам на грыбном булёне з мукі, пасераванай на топленым масле з соллю, перцам, гарчыцай і цукрам. Давесці грыбы да мяккасці.

На 750 г грыбоў 2–3 ст. л. масла, 2 ст. л. мукі, 1 цыбуліна, 1 шклянка булёну, 1 ст. л. гатовай гарчыцы, соль, молаты перац і цукар на смак

Грыбы ў ружовай запраўцы *(Балгарыя)*

Грыбы варыць у падсоленай вадзе прыкладна 30 хвілін. Прыгатаваць запраўку з алею, дробна парэзанага пер'я зялёнай цыбулі, мукі, тамата-пюрэ або памідораў, молатага перцу. Змяшаць грыбы з запраўкай, давесці да кіпення, дадаць буйна нарэзанае зяленіва пятрушкі і на слабым агні тушыць 15–20 хвілін.

На 500–800 г свежых грыбоў 5–6 ст. л. алею, 4–6 пёраў зялёнай цыбулі, 1 ст. л. мукі, 1 ч. л. тамата-пюрэ або 2–3 памідоры, 1–2 пучкі пятрушкі, 1 ч. л. молатага салодкага чырвонага перцу і соль на смак.

Грыбы ў цыбульнай падліўцы *(Расія)*

Шапачкі маладых баравікоў пасаліць, засмажыць да гатоўнасці ў сметанковым масле і пакласці ў сатэйнік. На масле, што засталося ад смажання, тушыць да мяккасці парэзаную рэпчатую цыбулю, пасаліць яе, дадаць смятану і праварыць. Заліць гэтай падліўкай грыбы.

На 500 г грыбоў 100 г сметанковага масла, 1–2 цыбуліны, 1 шклянка смятаны; на смак соль.

Каша грыбная *(Чэхія, Славакія)*

Дробна пакрышаныя грыбы адварыць да гатоўнасці ў падсоленай вадзе, адцадзіць. Заправіць кашу белай мучной падлівай на масле і грыбным адвары, пасаліць, пасыпать перцам і паварыць да загусцення.

Перад падаваннем пасыпаць зяленівам кропу і пятрушкі.

На 500 г грыбоў па 50 г сметанковага масла і мукі; соль і перац на смак.

Паштэт грыбны *(Германія)*

Сумесь розных свежых грыбоў і цыбулю прапусціць праз мясарэзку, патушыць да мяккасці, дадаць солі і перцу. Усыпаць змолатыя белыя сухары; добра перамяшаўшы, тушыць яшчэ некалькі хвілін.

Падаючы на стол, пасыпаць зяленівам пятрушкі.

На 750 г грыбоў 1 цыбуліна, па 1–2 ст. л. масла ці маргарына, і змолатых сухароў; салодкі чырвоны перац, соль, зяленіва — на смак.

Суфле грыбное *(Венгрыя)*

Грыбы дробна пакрышыць і тушыць да мяккасці ў сметанковым масле, дадаць солі і молатага перцу. Пасераваную на масле муку развесці малаком, праварыць, мяшаючы, ахалодзіць. Змяшаць грыбы з жаўткамі і ўзбітымі бялкамі, асцярожна дадаць малочны соус. Пакласці суфле у намасленую форму і ў вадзяной бані варыць каля гадзіны.

На 500 г грыбоў па 50 г малака і мукі, сметанковага масла, 5 яек, соль і перац на смак.

Смажанка грыбная *(Беларусь)*

Нарэзаныя грыбы смажыць на сухой патэльні да поўнага выпарэння соку, дадаць сметанковае масла, нарэзаную кубікамі бульбу і дробна парэзаную цыбулю, пасаліць і давесці пры памешванні да гатоўнасці на сярэднім агні. Палажыць смятану, перамяшаць, давесці да кіпення і зняць з агню.

Перад падаваннем пасыпаць зяленівам кропу і пятрушкі.

На 500 г грыбоў па 2 цыбуліны і бульбіны, 50–70 г сметанковага масла, 2–3 ст. л. смятаны; соль і зяляніва на смак.

Тушаныя грыбы з бульбай *(Расія)*

Засмажаныя разам з цыбуляй грыбы ўкласці ў каструлю, перамяшаць з буйнымі скрылікамі бульбы, заліць грыбным або мясным булёнам, дадаць смятану, соль, перац, лаўровы ліст і тушыць пад накрыўкай на слабым агні 20–25 хвілін.

На 500 г свежых або 50 г сушаных грыбоў 750 г бульбы, 1–2 цыбуліны, 0,5 шклянкі смятаны, 3 ст. л. сметанковага масла; соль і спецыі на смак.

Бульбяная яхнія з грыбамі *(Балгарыя)*

Нарэзаныя тонкімі скрылікамі грыбы тушыць з тлушчам да гатоўнасці, час ад часу падліваючы крыху вады; потым дадаць скрылікі бульбы, змяшаць з засмажанай на сметанковым масле дробна пасечанай зялёнай цыбуляй, молатым перцам, пасаліць.

Перад падаваннем на стол пасыпаць зяленівам кропу.

На 300–400 г свежых грыбоў 7–10 бульбін, 5–7 пёраў зялёнай цыбулі, 3–4 ст. л. тлушчу, 1–2 ч. л. молатага чырвонага салодкага перцу і 0,5 ч. л. молатага чорнага перцу, шклянку вады, 1–2 ст. л. здробненага кропу і на смак соль.

Піражкі бульбяныя з грыбамі *(Расія)*

Ачышчаную бульбу зварыць у падсоленай вадзе, размяць, дадаць сметанковае масла, жаўткі і муку, старанна змяшаць і раздзяліць на аладкі. На кожную пакласці па 1 ч. л. фаршу з тушаных у сметанковым масле грыбоў і цыбулі, злучыць краі і надаць вырабам форму піражка. Абкачаць піражкі ў яйках і паніровачных сухарах, засмажыць да румянай скарыначкі.

Падаваць з соусам на грыбным булёне.

На 100 сушаных баравікоў 1 кг бульбы, 2–3 цыбуліны, 2–3 яйкі, 0,5 шклянкі сухароў, 4 ст. л. сметанковага масла.

Для соуса: па 1 ст. л. мукі і сметанковага масла, 0,5–0,8 л булёну.

Грыбы з крэкерамі *(Беларусь)*

Засмажыць крэкеры ў фрыцюры, палажыць на змазаны маслам ліст. Адвараныя грыбы нарэзаць саломкай, пасаліць, перамяшаць, пакласці слоем на крэкеры, заліўшы густым малочным соусам з цыбуляй, пасыпаць сухарамі, спырснуць распушчаным маслам і запячы.

Замест крэкераў можна выкарыстаць падсмажаную хрусткую бульбу.

На 5–7 сушаных баравікоў 100 г крэкераў і соль на смак.

Для соуса: 1 цыбуліна, па 1 ст. л. мукі і тлушчу, 0,5 шклянкі малака; соль і перац на смак.

Грэнкі бульбяныя з грыбамі *(Беларусь)*

Бульбу зварыць у лупінах да паўгатоўнасці, потым ачысціць, прапусціць праз мясарэзку, дадаць папярэдне адвараныя, дробна пасечаныя і абсмажаныя грыбы, яйка, пасаліць; старанна вымесіць да цягучай кансістэнцыі. Раскатаць гэтую масу на падпыленай мукой дошцы слоем да 1 см таўшчынёй, парэзаць на палоскі, звіць іх у жгуты дыяметрам да 3–4 см, разрэзаць на ромбікі наўскасяк, абсмажыць у масле да залацістага колеру. Падаваць з соусам на грыбным адвары.

На 5–6 сушаных грыбоў 5–6 бульбін, 1 яйка, 1 ст. л. мукі, 2–3 ст. л. сметанковага масла.

Для соуса 1–1,5 шклянкі грыбнога булёну, 1 ст. л. мукі, 1–2 ст. л. масла; соль і перац на смак.

Каша бульбяная з грыбамі *(Славакія)*

Дробна пакрышаныя грыбы і цыбулю тушыць ва ўласным саку да гатоўнасці без тлушчу, дадаючы па неабходнасці ваду, пасаліць, пасыпаць змолатым чорным і салодкім перцам, крыху ахалодзіць і змяшаць з гарачым бульбяным пюрэ.

На 200 г грыбоў столькі ж бульбы, 100 г цыбулі, 1 ст. л. тлушчу, соль і перац на смак.

Пірог бульбяны з грыбамі *(Германія)*

Ababranuyu бульбу адварыць у падсоленай вадзе, абсушыць, прапусціць праз мясарэзку, крыху астудзіць, пакласці жаўткі, ўзбітыя бялкі, добра перамяшаць, падзяліць на дзве часткі. Адну з іх палажыць роўным слоем у падмасленую і пасыпаную сухарамі форму, на яе выкласці фарш з тушаных на масле з цыбуляй, перцам, соллю, смятанай грыбоў. З другой часткі бульбянога пюрэ зрабіць валік вакол грыбоў, нажом нанесці на яго ўзор, змазаць узбітым яйкам і запячы ў духоўцы да румянай корачкі.

Падаючы на стол, паліць пірог растопленым маслам.

На 1 кг грыбоў 8–10 бульбін, 5 яек (з іх адно на намазку), 1–2 цыбуліны, 4–5 ст. л. масла, 2 ст. л. смятаны, соль і перац на смак.

Калдуны з грыбамі *(Беларусь)*

Сырую бульбу нацерці на дробную тарку, адціснуць, пасаліць, дадаць яйка і добра перамяшаць. З гатовай масы сфармаваць ляпёшкі, пакласці на кожную фарш з тушаных з цыбуляй дробна пасечаных грыбоў; краі зляпіць, сфармаваўшы мокрымі далонямі круглыя ці авальныя калдуны, запаніраваць іх у муцэ, абсмажыць з усіх бакоў у топленым масле, зглажыць у вогнетрывалую каструлю, заліць грыбным соусам са смятанаю і тушыць да гатоўнасці ў духоўцы. Можна выкарыстаць і парцыённыя гаршэчкі — тады іх і падаваць да стала.

На 5–7 баравікоў ці добрыкаў 7–8 бульбін, 1 яйка, 2–3 ст. л. мукі ці змолатых сухароў, 1 цыбуліна, 1–2 ст. л. топленага масла, 0,5 шклянкі смятаны, соль і спецыі на смак.

Пызы (калдуны) *(Польшча)*

Адвараныя сушаныя баравікі ці добрыкі дробна парэзаць, змяшаць з крутымі парэзанымі яйкамі і падсмажанай здробненай цыбуляй, дадаўшы шкваркі або вяндаліну.

Бульбу нацерць на дробную тарку, адціснуць праз марлю ў міску. Калі крухмал асядзе на дно, сок зліць, а крухмал дадаць у бульбу. Асобна звараную бульбу прапусціць праз мясарэзку, змяшаць з сырой бульбай, убіць яйка, дадаць мукі і нацертай цыбулі, пасаліць і змяшаць.

З бульбянога цеста сфарамаваць ляпёшкі, начыніць іх грыбным фаршам, зляпіць у круглыя камы і варыць у падсоленым кіпені да ўсплывання (прыкладна 7–15 хвілін).

Гатовыя пызы падаваць са шкваркамі і салатай са свежай гародніны.

На 1 кг варанай і 1 кг сырой бульбы 1 цыбуліна, 3 ст. л. мукі 1 яйка і соль на смак.

Для начынкі: 7–10 сушаных баравікоў ці добрыкаў 1 цыбуліна, 2 крутых яйкі, 2 ст. л. алею, 1–2 ст. л. шкварак ці вяндліны.

Калдуны з грыбамі *(Расія)*

Свежую капусту дробна парэзаць, патушыць на масле; адвараныя сушаныя баравікі дробна парэзаць, змяшаць з капустай, дадаць солі і перцу на смак. Крутое пяльменнае цеста раскачаць на тонкія ляпёшкі, начыніць фаршам з грыбоў і капусты. Зашчыпаць як піражкі і адварыць у грыбным ці мясным булёне.

На 50–100 г сушаных баравікоў 200 г капусты, 2–3 ст. л. смятанковага масла, соль і перац на смак.

На цеста: 2 яйкі, 3 шклянкі мукі і $^3/_4$ шклянкі вады, соль на смак.

Грыбныя аладкі *(Германія)*

Тушаныя да мяккасці ва ўласным саку грыбы прапусціць праз мясарэзку, змяшаць з дранай сырой бульбай, пасаліць, дадаць яйка, перамяшаць. Смажыць на тлушчы як аладкі. Падаваць са смятанай.

На 250–300 г грыбоў 500 г бульбы, 1 яйка, тлушч для смажання; соль на смак.

Грыбныя катлеты *(Балгарыя)*

Адварыць да гатоўнасці грыбы ў падсоленай вадзе, адцадзіць, дробна нарэзаць. Звараную ў лупінах бульбу абабраць, астудзіць, надраць на буйнай тарцы, дадаць таркаваную вараную моркву і дробна парэзаную цыбуліну. Змяшаць гародніну з грыбамі, пакласці яйка, дробна пасечанае зяленіва пятрушкі, соль і молаты чорны перац, старанна вымясіць, падзяліць фарш на катлеты. Запаніраваць катлеты ў яйках і муцэ і засмажыць.

Падаваць з зялёнай салатай.

На 300г грыбоў 500 г бульбы, 1 моркаўка, 1 цыбуліна, 2 яйкі (адно на паніроўку), 2 ст. л. мукі, 4–5 ст. л. тлушчу; соль, спецыі і зяленіва на смак.

Грыбныя сітаватыя клёцкі *(Аўстрыя)*

Ачышчаную сырую бульбу надраць на дробнай тарцы, адціснуць, заліць гарачым малаком, перамяшаць і пасаліць. Адвараныя грыбы дробна нарэзаць, пасаліць, дадаць пятрушку, змяшаць з бульбянай масай. Мокрымі рукамі зрабіць невялікія клёцкі, апусціць іх у кіпень і варыць 10–15 хвілін.

Гатовыя клёцкі адцадзіць, пакласці на блюда, пасыпаць вострым цёртым сырам або паліць смажаным салам з дробнымі румянымі скварачкамі.

На 500–800 г свежых або 7–8 буйных сушаных баравікоў 1 кг бульбы, 0,5 шклянкі малака, 2 ст. л. сечанага зяленіва пятрушкі, 50–70 г сала ці сыру; соль на смак.

Бручка з грыбамі *(Расія)*

Бручку спячы, ачысціць, выняць мякаць, прапусціць праз мясарэзку. Прамыць ад марынаду баравікі ці добрыкі, пакрышыць іх, засмажыць з цыбуляй у масле, змяшаць з мякаццю бручкі, пасыпаць соллю і перцам. Начыніць гэтым фаршам бручку, пакласці яе ў сатэйнік, абліць топленым маслам, тушыць паўгадзіны ў гарачай духоўцы пад накрыўкай, потым змазаць смятанай і даць зарумяніцца.

На 300 г грыбоў бручку весам каля 1 кг, 2 цыбуліны, 2–3 ст. л. сметанковага масла, 100–150 г смятаны, соль і перац на смак.

Грыбы з фасоляй *(Італія)*

Мяса парэзаць на кубікі, абсмажыць з цыбуляй і памідорамі да паўгатоўнасці, дадаць нарэзаную на 2–3 часткі спаржавую фасолю, пасаліць і паперчыць, заліць гарачай вадой і тушыць на слабым агні. Нарэзаць скрылькамі лісічкі або добрыкі ці баравікі, тушыць у масле да мяккасці, потым дадаць таматную пасту, яйка і крышку смятаны, пасыпаўшы мукой, перамяшаць і патушыць. Змяшаць грыбы з фасолей і мясам, раскласці у вогнетрывалыя парцыённыя гаршэчкі, пасыпаць цёртым сырам і запячы ў духоўцы.

Падаваць да стала ў гэтых жа гаршэчках.

На 500 г грыбоў столькі ж бараніны або свініны і спаржавай фасолі, 2 цыбуліны, 4 памідоры, па 1 ст. л таматнай пасты і мукі, 2 ст. л. масла, 1 яйка, па 0,5 шклянкі цёртага сыру і смятаны.

Галубцы з грыбамі *(Літва)*

Разрэзаць на чатыры часткі галоўку капусты, адварыць да паўгатоўнасці і крыху адціснуць. Зварыць ячныя крупы і засмажыць іх на сале. У невялікай колькасці вады зварыць грыбы, нарэзаць іх саломкай, засмажыць з цыбуляй. Змяшаць грыбы, крупы, свіны фарш, пасаліць, дадаць узбітае яйка, старанна перамяшаць. Начыніць сумессю прамежкі паміж лістамі капусты, звязаць нафаршыраваныя часткі, пакласці ў каструлю, заліць. смятанай, разведзенай грыбным адварам, і тушыць на слабым агні пад накрыўкай да гатоўнасці.

Падаваць з соусам, у якім тушыліся галубцы.

На 10 буйных сушаных баравікоў 1 цыбуліна, 0,5 шклянкі ячных. круп, 200 г фаршу з поснай свініны, 50 г сала, 1 яйка, па 1 шклянцы грыбнога адвару і смятаны; соль і перац на смак.

Галубцы з грыбамі *(Беларусь)*

Адварыць да паўгатоўнасці капуснае лісце. Нашынкаваць цыбулю і грыбы, падсмажыць іх у масле, дадаць здробненае крутое яйка і зяленіва

пятрушкі, солі, перцу і добра змяшаць фарш. Закруціць яго ў капуснае лісце, заліць смятанай і запячы ў духоўцы.

На 500 г грыбоў 600 г капусты, 2 цыбуліны, 3 ст. л. сметанковага масла, 0,5 шклянкі смятаны, 1 яйка, 1 ст. л. зяленіва пятрушкі, соль і перац на смак.

Кабачкі, фаршыраваныя грыбамі *(Венгрыя)*

Прапусціць праз мясарэзку тушаныя грыбы, размочаны ў малацэ і адціснуты белы хлеб, дадаць соль, перац, яйкі, мяккае масла і зяленіва пятрушкі, змяшаць, напоўніць фаршам маладыя кабачкі без насення. Пакласці кабачкі на бляху, на іх — кавалачкі масла, пасыпаць цёртым вострым сырам, заліць смятанаю і запякаць 20–30 хвілін ў духоўцы.

На 250–300 г тушаных грыбоў 1 кабачок, 2 яйкі, 50 г сметанковага масла, 1ст. л. зяленіва, 0,5 шклянкі смятаны, 50 г сыру, соль і перац на смак.

Баравікі ў кабачках *(Украіна)*

Адвараныя грыбы дробна пакрышыць, змяшаць з засмажанымі ў сметанковым масле рэпчатай цыбуляй, морквай і пятрушкай, пасаліць, пасыпаць перцам і сечаным зяленівам пятрушкі. Кабачкі ачысціць ад насення, запоўніць грыбным фаршам, пакласці ў сатэйнік, заліць соусам з расцёртых памідораў, мукі і грыбнога адвару, які прыправіць соллю, цукрам і спецыямі і запячы ў духоўцы.

Да кабачкоў можна падаць гарнір з гарачай бульбы.

На 5–7 сушаных баравікоў 1 моркаўка, 1 каліва пятрушкі, 1 цыбуліна, 1–2 ст.л. сметанковага масла, 1 ст.л. мукі, 3–4 памідоры, 1 шклянка грыбнога адвару; на смак соль, цукар, молаты чорны перац, зяленіва пятрушкі.

Памідоры, фаршыраваныя грыбамі *(Чэхія, Славакія)*

Дробна пасечаныя грыбы тушыць ва ўласным саку да гатоўнасці, пасаліць, дадаць лімонны сок, прыправіць цукрам, добра перамяшаць. Напоўніць грыбным фаршам ачышчаныя ад мякаці буйныя памідоры, пасыпаць сухарамі, палажыць зверху на кожны па кавалачку сметанковага масла і на 15 хвілін паставіць у гарачую духоўку.

Гатовыя памідоры падаваць на стол з соусам з распушчанага ў гарачым малацэ цёртага сыру, прыпраўленым мускатным арэхам.

На 200–300 г свежых грыбоў 8–10 памідораў, 200 г плаўленага сыру, 1,5 шклянкі малака, 2–3 ст. л. сухароў, 1 ст. л. сметанковага масла, 1 ч. л. цукру, сок паловы лімона; мускатны арэх і соль на смак.

Грыбы ў памідорах *(Балгарыя)*

Памідоры разрэзаць напалам упоперак асі, выдаліць мякаць, здрабніць яе, а палавінкі пакласці на падмасленую бляху і крыху пасаліць. Здрабніць адвараныя грыбы і цыбулю, змяшаць з мякаццю памідораў, дадаць солі і перцу, абсмажыць. Напоўніць гэтым фаршам палавінкі памідораў, пасыпаць сухарамі і запякаць ў духоўцы прыкладна 30 хвілін.

На 1 шклянку здробненых грыбоў 1–2 цыбуліны, па 1–2 ст. л. алею і сухароў, соль і перац на смак.

Грыбы ў салодкім перцы *(Балгарыя)*

Струкі перца спячы або апарыць, ачысціць ад насення. Падсмажыць здробленую цыбулю, дадаць да яе вараны рыс, здробненыя памідоры і грыбы. Усё добра змяшаць, падсмажыць на алеі, дадаўшы крыху вады, солі і перцу, тушыць да гатоўнасці. Напоўніць фаршам перцы, пакласці іх у шырокі сатэйнік, заліць запраўкай з тушаных у масле памідораў і гатаваць на слабым агні 5–7 хвілін.

Гатовую страву пасыпаць зяленівам пятрушкі.

На 500 г грыбоў 500–700 г перцу, 0,3 шклянкі рысу, 1–2 цыбуліны, 2–3 памідоры, 2–3 ст. л. алею; соль, молаты перац, зяленіва — на смак.

Заліўное з грыбоў *(Расія)*

Адвараныя ў падсоленай вадзе грыбы пасекчы, пакласці ў форму, заліць працэджаным грыбным булёнам з распушчаным жэлацінам і паставіць у халоднае месца, каб застуднелі. Прыгатаваць соус-маянэз з растёртага ў густую белую масу жаўтка, алею, гарчыцы; прыправіць яго соллю, цукрам, воцатам або лімонным сокам.

Падаваць заліўное пад соусам да адваранай бульбы.

На 500 г грыбоў 0,8 л вады, 1 ст. л. жэлаціну; для маянэзу 1 жаўток, 0,5 шклянкі алею, 1 ч. л. гарчыцы, воцат; соль і цукар на смак.

Пячурыцы фаршыраваныя *(Італія)*

Шапачкі буйных грыбоў цалкам патушыць у сметанковым масле, крыху астудзіць, выразаць з кожнай мякаць. Ножкі і выразаную мякаць дробна пасекчы, патушыць да поўнай мяккасці, дадаць бульбянага пюрэ, пасаліць, пасыпаць молатым перцам і добра вымясіць фарш. Нафаршыраваць ім шапачкі.

Прыгожа раскласці на талерцы; перад падаваннем на стол на кожную шапачку палажыць тонкі скрылік салёнага агурка.

На 300–400 г пячурыц 1 ст. л. сметанковага масла, 2–3 ст. л. бульбянага пюрэ, 1 салёны агурок; соль і перац на смак.

Клёцкі грыбныя *(Германія)*

Дробна пакрышаныя грыбы патушыць да гатоўнасці ва ўласным саку. Малако пасаліць, закіпяціць з маслам або маргарынам, усыпаць манку і зварыць яе. Потым добра перамяшаць манку з грыбамі, дадаўшы яйка, соль, перац, мускатны арэх. Сфармаваць невялікія клёцачкі, адварыць іх у падсоленай вадзе.

Падаючы да стала пакладзеныя на блюда клёцкі паліць растопленым маслам.

На 500 г грыбоў каля 4–5 шклянак малака, 1 ст. л. сметанковага масла, 4–5 ст. л. манкі, 1 яйка; соль і спецыі на смак.

Катлеты дрэўнавушкавыя *(Славакія)*

Маладыя дрэўнавушкі вустрыцавыя дробна парэзаць, каля поўгадзіны патушыць, потым прапусціць праз мясарэзку, дадаць намочаны ў малацэ белы хлеб, смажаную цыбулю, яйка, расцёрты з соллю часнок, змолатыя чорны перац і маяран, добра змяшаць фарш. Сфармаваць з яго невялічкія катлеткі, абкачаць іх у муцэ з сухарамі і падсмажыць да румянай скарынкі.

На гарнір узяць бульбянае пюрэ, капусную салату або агурок.

На 500 г грыбоў 2 скрыліка булкі, 0,5 шклянкі малака, 1 яйка, 1–2 цыбуліны, 2–3 ст. л. свінога тлушчу, 1–2 зубкі часнока, 3–4 ст. л. сухароў, соль і спецыі на смак.

Біточкі грыбныя з рысам *(Балгарыя)*

Адвараныя грыбы прапусціць 1–2 разы праз мясарэзку, дадаць адвараны прамыты рыс, засмажаную дробна нашынкаваную цыбулю, соль і перац, яйка; добра змяшаўшы, сфармаваць невялікія круглыя біткі, запаніраваць іх у яйка і сухары. Засмажыць біткі ў фрыцюры.

Падаваць з салатай і кіслым малаком.

На 1–2 шклянкі адвараных грыбоў, 0,5 шклянкі рысу, 1–2 цыбуліны, 2–3 ст. л. сухароў, 2 яйкі, 4–5ст. л. тлушчу, соль і перац на смак.

Зразы пячурыцавыя *(Балгарыя)*

Адвараныя пячурыцы прапусціць праз мясарэзку, дадаць соль, сырое яйка і добра змяшаць фарш. З яго сфармаваць ляпёшкі, пакласці на кожную па чайнай лыжцы начынку з дробнаскрышанага крутога яйка і пасераванай на масле цыбулі. Краі ляпёшкі аб'яднаць, запаніраваць яе ва ўзбітым яйку і ў сухарах і засмажыць.

Перад падаваннем паліць смятанай, гарніраваць бульбай, адваранай або смажанай.

На 500 г пячурыц 3 яйкі (з іх адно на паніроўку), 1–2 цыбуліны, 100 г масла, 2–3 ст. л. сухароў, 1 шклянка смятаны, на смак соль.

Біткі грыбныя *(Беларусь)*

Абабраныя памытыя грыбы апарыць, адцадзіць, двойчы прапусціць праз мясарэзку з лукам, намочаным у малацэ і адціснутым белым хлебам, дадаць яйка, соль і перац. Сфармаваць пляскатыя біткі, запаніроваць іх у сухарах і засмажыць.

Падаваць з бульбяным пюрэ.

На 500 г грыбоў 50 г белага хлеба, 1 цыбуліна, 1 яйка, 1 ст. л. паніровачных сухароў, 2 ст. л. алею, соль і перац на смак.

Катлеты з грыбамі *(Беларусь)*

Адвараныя пакрышаныя грыбы злёгку засмажыць з цыбуляй, пасаліць, дадаць перцу. Свіную карэйку нарэзаць на катлеты з костачкай, кожную адбіць, пасаліць і пасыпаць перцам. На адбітыя катлеты пакласці фарш, скруціць іх, запаніраваць у яйках і сухарах, засмажыць на сале. На костачкі надзець папільёткі (прыгожа складзеныя сурвэткі).

Перад падаваннем паліць катлеты сокам ад смажання.

На 5–7 буйных сушаных баравікоў 1 цыбуліна, 500 г свініны, 100 г сала, 1–2 яйкі, 3–4 ст. л. сухароў, 1 ст. л. мукі; соль і перац на смак.

Біткі з грыбамі *(Беларусь)*

Гатовую катлетную масу з ялавічыны раздзяліць на біткі, нафаршыраваць іх тушанымі грыбамі з цыбуляй, змешанымі з сечаным вараным яйкам, запаніраваць у сухарах і засмажыць.

Падаваць з соусам: дробна парэзаную цыбулю, моркву і пятрушку пасераваць у тлушчы, заправіць мукой, смятанай, таматам-пюрэ, праварыць, дадаць гарчыцу, добра перамяшаць.

Такім жа чынам можна гатаваць і зразы з грыбной начынкай.

На 250–300 г свежых грыбоў 500 г катлетнага фаршу, 2–3 цыбуліны, 1 яйка, 1 моркаўка, 1 каліва пятрушкі, па 1 ст. л. тлушчу, мукі і томата-пюрэ, 0,5 шклянкі смятаны, соль і гарчыца на смак.

Свініна, запечаная з грыбамі *(Чэхаславакія)*

Свіную выразку кавалкам пасаліць, пасыпаць перцам, засмажыць з усіх бакоў да мяккасці, крыху астудзіць, парэзаць на порцыі і пакласці ў змазаны маслам сатэйнік. На мяса пакласці тушаныя грыбы, параўняць паверхню, заліць размешанымі ў малацэ яйкамі, пасыпаць цёртым сырам, зяленівам пятрушкі і запячы.

На 300 г свежых грыбоў 300 г свіной выразкі, 50 г сметанковага масла, 3 яйкі, 0,5 л малака, 60 г сыру; зяленіва, соль і перац на смак.

Бігас з грыбамі *(Польша)*

Нарэзаную рэпчатую цыбулю злёгку засмажыць у каструлі, дадаць свініну і тушыць да гатоўнасці; тады мяса выняць і нарэзаць кубікамі. Дробна пасекчы свежую капусту, крыху пасаліць, адварыць, дадаць дробныя кавалачкі цяляціны і тушыць пад накрыўкай. У асобную каструлю пакласці кіслую капусту, дадаць звараныя грыбы, тушыць пад накрыўкай на слабым агні. Калі мяса стане паўгатовым, усе прадукты злажыць у адзін посуд, дадаць дробна нарэзаную вэнджаную каўбасу, сліваве павідла, спецыі, усё добра перамяшаць і варыць на слабым агні да поўнай гатоўнасці. Выпарыўшы лішнюю вільгаць, зняць бігас з агню, дадаць віно і старанна перамяшаць.

На 100 г сушаных баравікоў 400 г свініны, па 200 г цяляціны і каўбасы, па 750 г свежай і кіслай капусты, 0,5 шклянкі сталовага віна, 3–4 ст. л. павідла; лаўровы ліст, перац і соль на смак.

Азу грыбное *(Балгарыя)*

Цялячыя ныркі разрэзаць па даўжыні напалам, выразаць пратокі, вымыць, зварыць у падсоленай вадзе; вынуўшы, нарэзаць уздоўж палоскамі. Асобна зварыць грыбы, адцадзіць, нарэзаць падоўжанымі палоскамі. Змяшаць ныркавыя і грыбныя палоскі, абсмажыць у тлушчы; абсмажыўшы, пасыпаць мукою і зноў абсмажыць. У сатэйнік з грыбамі і ныркамі ўліць віно і варыць на слабым агні, пакуль вадкасць выпарыцца зусім. Тады заліць страву соусам з грыбнога і ныркавага адвару (1:1) і пасераванай мукі; пасыпаўшы соллю і перцам, варыць 5–7 хвілін на слабым агні. Падаваць з бульбяным пюрэ.

На 500 г грыбоў 4 ныркі, 5–6 ст. л. тлушчу, 3 ст. л. мукі (з іх 2 ст. л. тлушчу і 1 ст. л. мукі для соуса), 0,5 шклянкі віна, соль і перац на смак.

Адбіўныя катлеты з грыбамі *(Балгарыя)*

Грыбы нарэзаць, давесці да мяккасці у масле, пасыпаць соллю і перцам. Нарэзаць упоперак валакон філейную ялавічыну на катлеты, адбіць іх, пасаліць, паперчыць і засмажыць у масле. Белы хлеб нарэзаць круглымі скрылькамі па адным на кожную катлету, абсмажыць да румянай скарыначкі.

Пакласці гэтыя крутоны на блюда, на кожны — па катлеце, а зверху — слой грыбоў. Заліць кожную порцыю соусам з белага віна і пасераванай на масле мукі, падпраўленым чорным перцам. Падаваць са смажанай бульбай, зялёным гарошкам або тушанай морквай.

На 300–400 г грыбоў 500–600 г мяса, 3–4 ст. л. масла (з іх 2 на соус), крутоны па ліку адбіўных, 1 шклянка белага віна, 1 ст. л. мукі, 0,5 ч. л. змолатага чорнага перцу, соль на смак.

Грыбы са свінінай *(Латвія)*

Нарэзаць свініну, вэнджаную або саланіну, цыбулю і грыбы, усё разам абсмажыць, пасаліць і тушыць да мяккасці. Потым дадаць нарэзаную кубікамі бульбу і тушыць да поўнай гатоўнасці. Заправіць страву пасераванай мукой; дадаўшы смятану змяшаць, праварыць, пасыпаць зяленівам пятрушкі.

На 1 шклянку адвараных парэзаных грыбоў 300 г мяса, 2 цыбуліны, 5–6 бульбін, 4–5 пер'яў цыбулі-парэя, 3–4 ст. л. смятаны, 1 ст. л. мукі, 2 ст. л. тлушчу; соль, перац і зяленіва пятрушкі на смак.

Гювеч грыбны *(Чэхія, Славакія)*

Парэзаную на невялікія кавалачкі ялавічыну засмажыць разам з цыбуляй; грыбы адварыць, парэзаць, потым патушыць; змяшаўшы з мясам, пасаліць, заліць вадою або грыбным булёнам і на слабым агні давесці да мяккасці. Потым дадаць буйна нарэзаны часнок, прамыты адвараны рыс, таматны соус або нарэзаныя памідоры, праварыць, перамяшаць.

Перад падаваннем пасыпаць зяленівам пятрушкі.

На 5–6 буйных сушаных баравікоў 500 г ялавічнай выразкі, 100 г алею або свінога тлушчу, 1–2 цыбуліны, 4–5 зубчыкаў часнаку, 2–3 памідоры або 2–3 ч. л. тамата-пюрэ; соль, зяленіва пятрушкі на смак.

Ланкашырскі абед у адной страве *(Англія)*

Нарэзаць кавалкамі мяса з авечай шыі; буйна парэзаць бульбу, дробна — рэпчатую цыбулю; парэзаць на палавінкі свежыя грыбы. Разрэзаць уздоўж авечыя ныркі, выразаць пратокі, вымыць. Усе прадукты злажыць слаямі ў глыбокі гаршчок з тоўстым дном; бульбу пакласці зверху. Кожны слой пасаліць і пасыпаць молатым перцам; уліць у гаршчок распушчанае сметанковае масла і мясны булён, шчыльна накрыць і тушыць каля 3 гадзін на слабым агні, патрэсваючы гаршчок час ад часу, каб страва не падгарэла.

На 500 г свежых пячурыц або баравікоў 1 кг бараніны, 3 ныркі, 1 кг бульбы, 3 буйныя цыбуліны, 0,5 шклянкі распушчанага сметанковага масла, 0,5 л мяснога булёну; соль і перац на смак.

Вялікі біфштэкс з грыбамі *(Аўстралія)*

Грыбы нарэзаць скрылькамі і смажыць у масле 5 хвілін, пасыпаць змолатымі сухарамі, зяленівам пятрушкі і лімоннай цэдрай; дадаць узбітае яйка, моцна паперчыць, пасаліць, добра перамяшаць. Ялавічную выразку надрэзаць у выглядзе вялікага кармана, напоўніць яго грыбамі і зашыць край. Абсмажыць біфштэкс з усіх бакоў і запячы ў духоўцы да мяккасці на слабым агні.

Падаваць са смажанай бульбай і зялёнай салатай.

На 300 г грыбоў 1 кг мяса, па 3–4 ст. л. сметанковага масла і сухароў, 1 ч. л. зяленіва пятрушкі, 0,5 ч. л. лімоннай цэдры, 1 яйка; соль і перац на смак.

Беф-строганаў з пячурыцамі *(Беларусь)*

Парэзаныя палоскамі грыбы і пасераваную цыбулю змяшаць з ялавічынай, парэзанай брускамі даўжынёй 3–4 см і смажанай 3–4 хвіліны, пасаліць, паперчыць, заліць смятанным соусам, дадаўшы крыху соуса "Южный", і давесці да гатоўнасці.

Падаючы на стол, пасыпаць зяленівам пятрушкі. На гарнір — бульбяная саломка, смажаная ў фрыцюры.

На 500 г грыбоў 500 г ялавічнай выразкі, 1–2 цыбуліны, 2–3 ст. л. тлушчу, 1 шклянка смятаны, па 1 ст. л. мукі, зяленіва пятрушкі; соль і перац на смак.

Гуляш грыбны *(Беларусь)*

Парэзаныя на невялікія кавалачкі ялавічыну, на кубікі — бульбу і цыбулю, на скрылікі — моркву і ўсёабсмажыць паасобку. Раней замочаныя грыбы адварыць, дробна пасечы і таксама абсмажыць. Спасераваць муку да светла-карычневага колеру, змяшаць з грыбамі, развесці грыбным булёнам. Мяса, гародніну і грыбы змяшаць, пакласці ў сатэйнік, дадаць смятаны, крыху тамата-пюрэ і тушыць да гатоўнасці.

На 50–70 г сушаных грыбоў 500 г мяса, 1 кг бульбы, 2 цыбуліны, 1 морква, 4 ст. л. смятаны, па 50 г шпіка і сметанковага масла; соль і змолаты чорны перац на смак.

Рулецікі грыбныя *(Венгрыя)*

Нарэзаць тонкімі палоскамі шпік, тонкімі колцамі — чырвоны салодкі перац, буйна парэзаць цялячыя мазгі і дробна скрышыць цыбулю; усё змяшаць, пасыпаць соллю і перцам, зяленівам пятрушкі і прасмажыць. Потым уліць узбітыя яйкі і пасля таго, як маса зацвярдзее, зняць з агню. Намазаць гэтай сумессю добра адбітыя, з перцам і соллю рамштэксы, скатаць іх у трубачкі, звязаць ніткаю і, засмажыўшы з усіх бакоў, пакласці у сатэйнік. Заліць рулецікі соусам з пасераваных на масле з мукою здробненых цыбулі і часнака, разведзеных вадой, і тушыць іх пад накрыўкай на слабым агні прыкладна 1,5 гадзіны. Потым дадаць хутка засмажаныя грыбы, паліць смятанай і тушыць усё разам яшчэ хвілін 15–20.

Падаючы да стала, ніткі зняць, рулеты нарэзаць наўскос, пакласці на падагрэтае блюда разам з грыбамі, заліўшы соусам ад тушэння. Падаваць з бульбай, рысам ці зялёным гарошкам.

Рулеты можна проста напоўніць фаршам з грыбамі.

На 300–400 г грыбоў 100 г шпіка, 2 салодкіх перцы, цялячыя мазгі, 2 яйкі, 5–6 рамштэксаў, 1 буйная цыбуліна, 3–4 зубкі часнака, 1 ст. л. мукі,

1–1,5 шклянкі вады, 4–5 ст. л. тлушчу, 0,5 шклянкі смятаны; зяленіва пятрушкі, соль і перац на смак.

Грыбны зэльц *(Польшча)*

Грыбы ачыстаць, добра вымыць, апарыць, пакрышыць разам з крутымі яйкамі. Засмажыць на алеі пакрышаную цыбулю, змяшаць з грыбамі і яйкамі ў місцы, убіць сырое яйка, дадаць соль, перац і кмен, добра перамяшаць. Дадаць пакрышаную вяндліну, зноў перамяшаць, потым сфармаваць шар, закруціць ў марлю, завязаць і пакласці ў вар на 10–15 хвілін. Гатовы зэльц выняць, паміж дзвюма дошчачкамі вытрымаць пад гнётам 2–3 гадзіны.

Падаўшы да стала, нарэзаць тоўстымі скібкамі і паліць смятанай.

На 1 шклянку парэзаных грыбоў 6 яек (адно сырое), 2 цыбуліны, 100 г вяндліны, 1 ст. л. алею; соль, перац і кмен на смак.

Печань з грыбамі *(Чэхія, Славакія)*

Гусіную або цялячую печань ачысціць ад плеўкі, абкласці тонкімі лустачкамі свінога сала і хутка запячы. Выкласці кавалкі печані ў каструлю, змяшаць з дробна нарэзанымі тушанымі грыбамі, пасыпаць мукой і молатым чорным перцам, пасаліць, перамяшаць, заліць булёнам з віном і тушыць да гатоўнасці.

На 200 г баравікоў або пячурыц столькі ж печані, 60 г сала, 2–3 ст. л. сметанковага масла, 1 ст. л. мукі, 3 ст. л. мадэры, 0,5 шклянкі мяснога булёну; соль і перац на смак.

Смажаніна з труса і грыбоў *(Францыя)*

Кавалкі тушкі труса, нарэзанае кубікамі сала засмажыць у сметанковым масле, дадаць дробныя цыбулінкі цалкам, дробна пасечаныя часнок, пятрушку і рэпчатую цыбулю, перамяшаць, уліць гарачую ваду, белае віно і тушыць на працягу 1 гадзіны на сярэднім агні. Потым дадаць тамат-пюрэ, дробна нарэзаныя пячурыцы і тушыць да гатоўнасці.

Падаваць да стала на нагрэтых талерках.

На 300–500 г грыбоў 100–150 сала, каля 300 г трусінага мяса, 1–2 зубкі часнаку, 1–3 парэзаныя цыбуліны і 9–10 суцэльных дробных, 3–4 ст. л. сметанковага масла, 2 ст. л. тамата-пюрэ, 1 пучок пятрушкі, 1 шклянка кіпеню, 0,5 шклянкі віна; соль і молаты чорны перац на смак.

Рулет з грыбамі сечаны *(Балгарыя)*

Катлетны фарш з ялавічыны, цыбулі і вэнджанага сала пакласці на падпылены мукою стол, параўнаць паверхню. Прыпусціць у тлушчы нарэзаныя грыбы, змяшаць з сечанымі варанымі яйкамі, зяленівам

пятрушкі, пасыпаць соллю і перцам, перамяшаць і выкласці фарш на сярэдзіну мяснога пласта. Злучыць яго краі і пакласці рулет на змазаны маслам ліст, згладзіць паверхню, пасыпаць сухарамі або мукой, змазаць яйкам і паліць тлушчам. Запякаць у сярэдне нагрэтай духоўцы.

Падаваць з соусам: на тлушчы, што застаўся ад запякання, спасераваць муку з таматам або памідорамі, развесці пасероўку вадой, цёплым малаком або булёнам, 5–7 хвілін паварыць і запраўіць сметанковым маслам.

На гарнір — бульбянае пюрэ, зялёны гарошак або тушаная морква.

На 300–400 г свежых грыбоў 700 г ялавічыны, 50 г вэнджанага сала, 2 яйкі, 1–2 лустачкі замочанага ў малацэ белага хлеба для фаршу, 1 цыбуліна, 1–2 ст. л. тлушчу; соль і перац па смаку.

Для соусу: 1 шклянка вады, малака або булёну, 1 ч. л. тамата-пюрэ або 2–3 памідоры; соль і молаты перац на смак.

Рулет, фаршыраваны грыбамі *(Польшча)*

Размочаныя сушаныя баравікі або добрыкі зварыць да мяккасці, выняць з булёну, астудзіць, прапусціць праз мясарэзку. Пакрышыць тлустую вяндліну, засмажыць пакрышаную цыбулю, змяшаць з грыбамі, дадаўшы тоўчаныя сухары, смятану, зяленіва пятрушкі, соль і перац, добра вымесіць. Намазаць фарш на адбітую да 1 см таўшчыні ялавічыну, змазаўшы яе лімонным сокам, пасыпаўшы соллю і перцам. Мяса скруціць рулетам, звязаць, абсмажыць на масле і выняць з патэльні. У патэльню пакласці дробна пакрышаную моркву, корань сельдэрэя, цыбулю і кальрабі, перамяшаць; зверху пакласці мяса, паліць грыбным булёнам і тушыць пад накрыўкай прыкладна 30 хвілін, потым у адкрытым выглядзе ў духоўцы.

З гатовага мяса зняць ніткі, парэзаць рулет на скрылькі і паліць іх соусам з патэльні. Падаваць з рассыпістай кашай і зялёнай салатай.

На 50 г грыбоў 1 кг ялавічыны, 50–70 г вяндліны, 2–3 цыбуліны, сухары і смятана — па 1 ст. л., 1 яйка, 1 морква, $^1/_3$ кораня сельдэрэя, 1–2 ст. л. масла, соль і перац на смак.

Грыбы, запечаныя з мясам *(Грэцыя)*

Прапусціць праз мясарэзку грыбы, мяса, моркву, сельдэрэй, цыбулю-парэй, усё змяшаць, пасыпаўшы соллю і перцам. Баклажаны апарыць, нарэзаць кружкамі, ачысціўшы ад скуркі. У вогнетрывалыя гаршэчкі, добра змазаныя тлушчам, пакласці сумесь гародніны, мяса і грыбоў, на яе — бульбяное пюрэ, на пюрэ — баклажаны, а паверх іх — нарэзаны кубікамі шпік. Пасыпаць сухарамі, пакласці кавалачкі масла і запячы ў духоўцы.

На 500 г грыбоў столькі ж ялавічыны, 3–4 пер'і цыбулі-парэя і 3–4 морквы, 1–2 карані сельдэрэя, 2–3 баклажаны, 3 шклянкі пюрэ з бульбы, 200 г шпіка, 50 г сметанковага масла, 2–3 ст. л. змолатых сухароў; соль і перац на смак.

Запяканка грыбная з цяляцінай *(Балгарыя)*

Мяса прапусціць праз мясарэзку, дадаць тлушч, яйкі, змолатыя сухары, соль і перац, дробнае зяленіва пятрушкі, змяшаць. Грыбы дробна нарэзаць, прыпусціць у невялікай колькасці падсоленай вады, адкінуць на сіта; дадаць да іх здробненую цыбулю, абсмажыць, пасыпаць зяленівам пятрушкі, соллю і перцам. На добра падмазаную бляху пакласці палову мяснога фаршу, на яго — слой грыбоў, а на грыбы — астатняе мяса. Узбіць яйкі, змяшаць з малаком і распушчаным маслам, заліць запяканку і запячы ў сярэдне нагрэтай духоўцы.

На 500 г грыбоў столькі ж тяляціны, 5–6 ст. л. тлушчу, 2–3 яйкі, 3–4 ст. л. сухароў, 1,5 шклянкі малака і 3–4 ст. л. сметанковага масла; соль і перац на смак.

Гуска ў грыбным соусе *(Расія)*

Тушку гускі пасекчы на кавалкі, зварыць разам з сушанымі, папярэдне размочанымі грыбамі і супавымі карэннямі, нарэзанымі кубікамі, у невялікай колькасці вады. Спасераваць на тлушчы муку, развесці пасероўку булёнам і праварыць на слабым агні, павольна мяшаючы. Перад тым, як зняць страву з агню, дадаць смятану.

Гатовае мяса пакласці на блюда, гарніраваць адваранымі карэннямі, грыбамі і заліць соусам.

На 7–8 буйных сушаных баравікоў тушка гускі сярэдніх памераў, 1 моркаўка, 1 каліва пятрушкі, 1 корань сельдэрэя, па 2 ст. л. мукі і тлушчу, 3–4 шклянкі булёну; соль і спецыі на смак.

Утка з грыбамі па-кракаўску *(Польшча)*

Вымачаныя баравікі ці добрыкі зварыць да мяккасці, адкінуць на сіта; булён працадзіць. Утку ці маладую гуску засмажыць; варочаючы і паліваючы грыбным булёнам, тушыць да гатоўнасці. Тушку выняць, падзяліць на порцыі, а соус з гусятніцы заправіць смятанай, змяшанай з мукой, дадаць дробна пакрышаныя грыбы, перамяшаць і пратушыць. Пакласці мяса назад у гусятніцу, паліць соусам і на слабым агні патушыць яшчэ хвілін 10.

Круглыя ячныя крупы заліць падсоленым грыбным булёнам, на моцным агні варыць 10 хвілін, дадаць масла, перамяшаць і паставіць у духоўку, каб каша упрэла.

Рассыпістую кашу выкласці на блюда, у сярэдзіну пакласці мяса, паліць усё гарачым соусам.

На 50 г сушаных грыбоў 2–3 шклянкі вады, 1 шклянка смятаны, па 1 ст. л. мукі і масла, 1–1,5 шклянкі ячных круп.

Кураняты з грыбамі ў вінным соусе *(Францыя)*

Тушкі куранят падзяліць на 4 часткі і абсмажыць у фрыцюры; потым на гэтай жа патэльні абсмажыць нарэзаныя пячурыцы, шпік, цыбулю і тоўчаны часнок, пасаліць і крыху патушыць. Палажыць часткі куранят і грыбы разам, уліць кілішак каньяку, дадаць лаўровы ліст, каліва чабору, здробленую цыбулю, пасыпаць мукою, змяшаць і дадаць 0,5 л чырвонага віна, пасаліць, паперчыць, на малым агні тушыць 20–25 хвілін. Мяса выняць, а соусу даць напалову выкіпець.

Падаючы да стала, заліць грыбным соусам гарачае мяса.

На 350 г грыбоў 1–2 кураняці, 100 г шпіка, 3 цыбуліны, 1–2 зубкі часнока, 4–5 ст. л. тлушчу, 1 ст. л. мукі, 50 г каньяку, 500 мл чырвонага віна; соль і перац на смак.

Кураняты, фаршыраваныя грыбамі *(Балгарыя)*

Тушкі куранят напоўніць фаршам з дробнапакрышаных смажаных грыбоў, пасыпаных змолатым чырвоным салодкім перцам і соллю. Пакрыць тушкі скібкамі сала, абвязаўшы ніткамі. Запячы куранят у духоўцы да мяккасці мяса, потым зняць шпік і тушкі запячы да румянай скуркі. Падаваць са смажанай бульбай.

На 350 г грыбоў 2 кураняці, 1–2 ст. л. масла, 150 г шпіка; соль і перац на смак.

Грыбы з курацінай па-такійску *(Японія)*

З тушак зняць мяса, нарэзаць тонкімі палоскамі і засмажыць у масле да светла-карычневага колеру; дадаць здробленыя цыбулю і грыбы, крышку зялёнага гарошку, зяленіва пятрушкі, цукар і соль. Патушыўшы да гатоўнасці, уліць дэсертнае віно. З касцей і скуры зварыць булён, уварыць яго аб'ём да адной шклянкі і астудзіць. Тушаныя грыбы з мясам раскласці ў маленькія глыбокія місачкі. Узбіць яйкі і уліць у булён, заліць ім грыбы ў місачках. Паставіць місачкі ў шырокі посуд з гарачай вадой, яго у нагрэтую духоўцу на слабы агонь да загушчэння.

Падаваць у гэтых жа місачках з грэнкамі.

На 300–350 г пячурыц 4–5 ст. л. алею, 1–2 кураняці, 1 цыбуліна, 3–4 яйкі, 0,3 шклянкі зялёнага гарошку, 3 ст. л. віна, 1 ст. л. зяленіва, 0,5 ч. л. цукру; соль на смак.

Курыца з грыбамі па-мадрыдску *(Іспанія)*

Вытрыбушаную курыцу нацерці соллю і перцам. Растапіць масла ці маргарын, крыху абсмажыць у ім дробна нарэзаныя пячурыцы і цыбулю, дадаць крыху вады і тушыць да паўгатоўнасці. Напоўніць курыцу грыбамі, зашыць яе і абсмажыць з усіх бакоў на масле ад тушэння грыбоў, потым

тушыць 15 хвілін. Дадаць скрылькі сырой бульбы, колцы салодкага перца, уліць белае віно і тушыць да гатоўнасці, паліваючы тушку сокам.

Гатовую курыцу пакласці на блюда, паліць соусам ад тушэння.

На 350–400 г грыбоў курыца сярэдніх памераў, 3–4 ст. л. масла, 1 цыбуліна, 3 бульбіны, 2 перцы, 0,5 шклянкі белага віна; соль і перац на смак.

Яечня з грыбамі *(Латвія)*

Нарэзаць тонкімі скібкамі грыбы, патушыць у сметанковым масле да мяккасці, пасыпаць соллю і перцам. Укласці грыбы ў сатэйнік, пакінуўшы ў масе ямкі. У ямкі выпусціць па яйку і запячы ў духоўцы.

На 500 г свежых грыбоў 3–4 яйкі, 2–3 ст. л. сметанковага масла; соль і перац на смак.

Амлет пячурыцавы *(Бельгія)*

Парэзаныя на тонкія дробныя скрылікі пячурыцы тушыць на масле з зяленівам пятрушкі прыкладна 10 хвілін, пасаліць і паперчыць, добра перамяшаць. З жаўткоў, газіраванай вады і мукі замясіць цеста гушчыні смятаны, змяшаць яго з грыбамі, узбітымі бялкамі, запячы на патэльні ў вялікай колькасці тлушчу.

Падаючы да стала, дадаць да амлета здробленую вяндліну і салату з цыкорыі.

На 300 г грыбоў 3 яйкі, 30 г масла, 1 ст. л. зяленіва пятрушкі, 4 ст. л. мукі, 0,5 шклянкі газіраванай вады, 100 г вяндліны; соль і перац на смак.

Грыбны амлет *(Іспанія)*

Яйкі ўзбіць з кукурузным крухмалам і малаком, пасаліць і пасыпаць чырвоным пякучым перцам. Парэзаць буйнымі кубікамі шпік, змяшаць з дробна нашаткаванымі тушанымі грыбамі і цыбуляй, пасаліць, тушыць 20–25 хвілін. Потым крыху ахалодзіць, асцярожна змяшаць з яечнай масай і запячы у алеі.

На 300 г грыбоў 6 яек, 100 г шпіка, 1–2 цыбуліны, 2–3 ст. л. алею; соль і перац на смак.

Амлецікі пікантныя з грыбамі *(Германія)*

Грыбы парэзаць, патушыць ва ўласным саку, пасыпаць соллю і перцам. З яек, малака і мукі зрабіць цеста для амлета. У глыбокай патэльні або сатэйніку разагрэць тлушч, класці ў яго па 1 ст. л. цеста, на цеста — па 1 ст. л. грыбоў і абсмажыць з абодвух бакоў.

На 250–300 г баравікоў або пячурыц 1 шклянка мукі, каля 1 л малака, 3 яйкі, 5–6 ст. л. тлушчу; соль і перац на смак.

Грыбы, запечаныя з рыбай *(Расія)*

Абсмажыць паасобку рыбу парцыённымі кавалкамі, буйна крышаную бульбу і грыбы. На патэльню, змазаную маслам, палажыць рыбу, на яе — слой грыбоў і лустачкі варанага яйка, абкласці бульбай, паліць працэджаным смятанным соусам, пасыпаць цёртым сырам і запячы ў духоўцы да зарумяньвання.

Пры падаванні пасыпаць сечаным зяленівам.

На 300 г свежых баравікоў 600 г рыбы, 8–10 бульбін, 1 шклянка смятаны, 2 яйкі, 25 г сыру, 2 ст. л. мукі для смажання рыбы і 1 ч. л. для соуса, 4 ст. л. алею і 2 ст. л. сметанковага масла.

Сяўруга з грыбамі *(Расія)*

Нарэзаць рыбу на порцыі, апарыць, пакласці у каструлю разам з парэзанымі пячурыцамі ці баравікамі або добрыкамі, пасаліць, паперчыць, паліць белым віном, уліць крыху булёну ці вады, варыць каля 25 хвілін. Потым адвар асцярожна зліць, заправіць мукой, расцёртай з мяккім маслам, праварыць гэты соус і заліць ім рыбу з грыбамі.

Падаючы да стала, пасыпаць дробным зяленівам пятрушкі.

На 500 г грыбоў столькі ж рыбы, 0,5 шклянкі віна, 1 шклянка вады або булёну, па 1 дэс. л. мукі і сметанковага масла; соль і перац на смак.

Рыба з грыбамі па-астурыйску *(Іспанія)*

Дробна парэзаць і абсмажыць у сметанковым масле цыбулю, дадаць пасераваную муку, развесці пасероўку вадой і добра перамяшаць, уліць віно, пакласці цёрты шакалад, карыцу, соль і молаты чорны перац, зноў перамяшаць. Пляскатую вогнетрывалую каструлю змазаць маслам, слаба разагрэць, укласці ў яе парцыённыя кавалкі рыбы, заліць соусам і тушыць на слабым агні 10–15 хвілін. Потым пакласці на рыбу дробна пасечаныя тушаныя ў масле пячурыцы, тушыць пад накрыўкай яшчэ 10–15 хвілін.

Падаваць з адвараным рассыпістым рысам.

На 300 г пячурыц 600 г рыбы, 100 г сметанковага масла, 1 цыбуліна, 1 ст. л. мукі, 1 шклянка вады, 0,5 шклянкі белага віна, 1 ч. л. шакаладу; па смаку карыца, гваздзіка, соль і перац.

Судак у пячурыцавым соусе *(Германія)*

Пасоленую і падкісленую лімонным сокам рыбу тушыць ва ўласным саку або дадаўшы крыху вады разам з нашаткаванымі супавымі карэннямі. Дробна парэзаныя пячурыцы стушыць, пасыпаць соллю і перцам. Муку спасераваць на сметанковым масле, развесці ў роўных прапорцыях рыбным і грыбным адварамі, праварыць, выліць на грыбы і пасыпаць сечаным зяленівам пятрушкі.

Рыбу раскласці на блюда, заліць соусам з пячурыцамі.

На 1 шклянку тушаных грыбоў 1 кг рыбы, 50 г сметанковага масла або маргарыну, 1–2 ст. л. мукі; лімонны сок, соль, молаты чорны перац, зяленіва на смак.

Шчупак з грыбамі *(ЗША)*

Змяшаць нарэзаныя і тушаныя ў сметанковым масле пячурыцы, рэпчатую цыбулю і корань сельдэрэя, дадаць паніровачныя сухары і зяляніва пятрушкі, соль і перац, перамяшаць. Нафаршыраваць сумессю тушку шчупака, ачышчаную ад касцей, нацёртую соллю і лімонным сокам. Рыбу зашыць, пакласці на змазаны маслам ліст, укрыць некалькімі тонкімі скібкамі сала і паставіць на некалькі хвілін у гарачую духоўку. Затым агонь зменшыць, паліць рыбу распушчаным маслам і тушыць яшчэ каля 30–40 хвілін, агонь выключыць і пакінуць рыбу у духоўцы на 10–15 хвілін. Сок ад рыбы зліць, змяшаць яго з мукой і смятанкай, праварыць і паліць рыбу гэтым соусам.

Падаваць з гарачай бульбай.

На 300 г пячурыц шчупак вагой 1–1,2 кг, па 2–3 ст. л. сметанковага масла і зяленіва пятрушкі, 1–2 цыбуліны, 0,5 шклянкі сухароў, 1–2 ст. л. смятанкі, 1 ч. л. мукі, 1 корань сельдэрэя; соль, перац, лімонны сок на смак.

Скумбрыя пад грыбным соусам *(Францыя)*

Парэзаную на порцыі рыбу пасаліць, апырскаць лімонным сокам, засмажыць у сметанковым масле і пакласці ў цёплае месца на нагрэты посуд. На тлушчы ад смажання спасераваць муку, развесці вадою, прыправіць сокам лімона, соллю і змолатым чорным перцам. Потым соус крыху ахалодзіць, дадаць жаўток, перамяшаць.

Тушаныя пячурыцы выкласці разам з рыбай на блюда, заліць соусам, пасыпаць зяленівам пятрушкі.

На 300 г тушаных пячурыц 2 скумбрыі, 50–70 г сметанковага масла, 0,5 шклянкі вады, 1 ст. л. мукі; лімонны сок, соль і перац на смак.

Запяканка рыбная з грыбамі *(Фінляндыя)*

Філе рыбы нацерці лімонам, пасаліць на смак, пакласці ў намасленую патэльню; на рыбу — падсмажаныя грыбы, зверху скрылькі памідора і зяленіва пятрушкі, заліць вяршкамі і запячы ў духоўцы.

Падаючы да стала, пасыпаць цёртым сырам.

На 200 г філе рыбы 300 г лісічак, 1 памідор, 1–2 ст. л. смятанковага масла, соль і зяленіва пятрушкі на смак.

Рагу грыбное з рыбай *(Германія)*

Дробна парэзаныя грыбы патушыць ва ўласным саку да гатоўнасці. Філе рыбы падзяліць на порцыі, пасаліць і паперчыць, апырскаць лімонным сокам. Заліць рыбу соусам са здробленай цыбулі, прыпушчанай на шпіке з мукой, рыбнага або мяснога булёну; давесці яе да гоўнасці, дадаць нарэзаны дробнымі кубікамі агурок, пратушыць.

Прыгатаваную рыбу выкласці на блюда, гарніраваць грыбамі, паліць соусам ад тушэння.

На 500 г грыбоў столькі ж рыбнага філе, 1 цыбуліна, 2–3 ст. л. мукі, 2 шклянкі булёну, 1 салёны агурок; лімонны сок, соль і перац на смак.

Рыбнае асарці з грыбамі *(Эстонія)*

Філе траскі, палтуса ці іншай рыбы парэзаць на кавалкі, тушкі дробнай рыбы (ількі або салакі) пачысціць цалкам. Нізкую чыгунную патэльню запоўніць слаямі: рыба, парэзаная колцамі цыбуля, буйна нарэзаныя салёныя грыбы, кавалачкі масла. Кожны слой (акрамя грыбнога) пасаліць, пасыпаць зяленівам пятрушкі; потым уліць смятану і пад накрыўкай тушыць да гатоўнасці, дадаўшы крыху вады.

Можна узяць замест салёных свежыя грыбы — тады вады дадаваць не трэба.

На 1 шклянку парэзаных салёных грыбоў (або 2 шклянкі свежых) 500–600 г рыбнага філе, 1 кг дробнай свежай рыбы, 100 г сметанковага масла або маргарыну, 0,5 шклянкі смятаны, 1–2 ст. л. зяленіва пятрушкі і соль на смак.

Грэнкі з грыбным соусам *(Балгарыя)*

Чэрствы белы хлеб нарэзаць скібкамі таўшчынёй 1 см, хутка памачыць у малако, потым ва ўзбітае яйка і засмажыць у добра разагрэтым сметанковым масле. Нарэзаныя скрылікамі грыбы тушыць да мяккасці ў сметанковым масле, дадаўшы крыху падсоленай вады. Узбіць жаўткі з малаком і ўліць у грыбы, пасыпаць соллю і перцам, варыць на слабым агні да загусцення, бесперапынна памешваючы страву. Зняць грыбы з агню і выліць на грэнкі. Пры жаданні можна пасыпаць цёртым сырам.

На 250–300 г свежых грыбоў 10–12 скібак хлеба, 3–4 яйкі, 0,5–0,8 шклянкі малака, 100–120 г сметанковага масла; на смак перац і соль.

Запяканка грыбная *(Германія)*

Грыбы дробна пакрышыць, патушыць 10–15 хвілін у масле або маргарыне. Нарэзаць лустачкамі чэрствы белы хлеб, замачыць у малацэ; як набрыняе — працерці праз сіта. Узбіць яйка з маслам або маргарынам, дадаць працёрты хлеб, тушаныя грыбы, заправіць часнаком, расцёртым з

соллю і перцам. Перамяшаць, дадаць манныя крупы, зноў перамяшаць. Пакласці грыбную масу ў форму, паліць растопленым маслам і запячы ў духоўцы да светла-жоўтага колеру.

На 300 г грыбоў 100 г масла або маргарыну, 3 скібкі хлеба, 3 яйкі, 2 зубкі часнаку, 1 ст.л. манных круп, малако для замочвання хлеба; соль і перац на смак.

Канверцікі слоеныя з грыбным начыннем *(Чэхія, Славакія)*

Дробна пасечаныя грыбы патушыць з малаком у масле, дадаць дробна нарэзаную цыбулю і каўбасу, перамяшаць, яшчэ крыху патушыць, пасыпаць соллю, перцам, молатай каляндрай, дадаць лімоннага соку. Замясіць прэснае слоенае цеста, астудзіць яго; халоднае раскачаць слоем да таўшчыні 4–5 мм, разрэзаць на квадраты па 5–7 см^2, запоўніць кожны грыбным фаршам, злажыць канвертам, змазаўшы краі яйкам, і выпякаць на змазаным лісце ў духоўцы.

На 300 г свежых грыбоў 2 цыбуліны, 2 ст. л. сметанковага масла, . 1 ст. л. мукі, 0,5 шклянкі малака, 50 г вэнджанай каўбасы, 1 ч. л. лімоннага соку; соль і спецыі на смак.

Для цеста: 2 шклянкі мукі, 200 г тлушчу, 2 яйкі, 0,2 шклянкі вады, 0,5 ч. л. солі.

Пірог блінковы з грыбамі *(Балгарыя)*

Адварыць здробненыя грыбы, адцадзіць і засмажыць у алеі з дробна парэзанай цыбуляй, дадаць прамыты рыс і зноў засмажыць. Потым уліць вады, пасаліць і тушыць да выпарэння на малым агні, пасыпаць зяленівам пятрушкі, змолатым чырвоным салодкім перцам (можна і чорным), перамяшаць. Спячы 6–8 невялікіх тонкіх блінцоў, начыніць іх грыбным фаршам, закруціць кожны канвертам, пакласці цесна на падмазаную бляху, паліць растопленым маслам і запячы да румянай скарыначкі.

Для фарша: 300 г грыбоў, 0,5 шклянкі рысу, 1 цыбуліна, 4–5 ст. л. алею, 1,5 шклянкі вады, соль і перац на смак.

Для цеста: 3 яйкі, 1,5 шклянкі малака, крыху солі, 1–2 ст. л. алею, мука на жыдкі замес; 1–2 ст. л. масла на паліўку пірага.

Грыбы ў хустачках *(Расія)*

Сушаныя грыбы адварыць у падсоленай вадзе, выняць з адвару, абсушыць. З падсоленага квасу або піва, алею і мукі замясіць вадкае цеста, грыбы абмакнуць у цеста і абсмажыць у алеі.

На 20 штук грыбоў (шапачак) 0,5 л вады, 2–3 лаўровых лістка, 10–15 гарошын чорнага перцу.

Для цеста: 0,5 шклянкі кваса або піва, па 2–3 ст. л. мукі і алею; соль на смак.

Пельмені з грыбамі *(Расія)*

Папярэдне замочаныя, сушаныя грыбы адварыць да мяккасці, дробна пасекчы і абсмажыць у алеі разам з цыбуляй, перамяшаць з грэцкай кашай або прамытым адвараным рысам, дадаць солі і перцу. У алей уліць круты кіпень, усыпаць муку і хутка замясіць цеста. Раскачаць яго тонкім пластом, нарэзаць на невялікія квадрацікі і начыніць кожны грыбамі. Зляпіць пельмені, пакласці на змазаны маслам ліст і паставіць на 15 хвілін у гарачую духоўку. Потым перакласці іх у гаршчок, заліць гарачым грыбным булёнам; паклаўшы ў яго спецыі, зноў паставіць у духоўку на 15–20 хвілін.

Падаваць са смятанай.

На 10 штук сушаных баравікоў 1 цыбуліна, 1 шклянка рассыпістай грэцкай кашы або рысу, 1–2 ст. л. алею, 3 лаўровыя лісткі, 5 перчын, 3 зубкі часнаку; соль і молаты чорны перац на смак; на заліўку 0,5 л грыбнога адвару.

Для цеста: 4 ст. л. алею, 0,8 шклянкі кіпеню, 2 шклянкі мукі.

Варэнікі з грыбамі *(Украіна)*

Замачыць паасобна фасолю і сушаныя грыбы, адварыць, прапусціць праз мясарэзку, дадаць дробна скрышаную, засмажаную ў шпіку цыбулю, соль і перац, перамяшаць. Крутое прэснае цеста раскачаць слоем у 1 мм таўшчынёй, парэзаць на квадраты 5x5 см. Кожны начыніць грыбамі і зашчыпнуць па краі. Варыць у шырокай каструлі ў падсоленай вадзе 7–8 хвілін. Падаючы да стала, паліць варэнікі на блюдзе растопленым сметанковым маслам.

На 100 г баравікоў ці добрыкаў 1 шклянка фасолі, па 3–4 ст. л. шпіку і масла, 2 цыбуліны, соль і перац на смак.

Цеста з 2,5–3 шклянак мукі, 0,5 шклянкі вады, 2 яек і 0,5 ч. л. солі.

Плоў грыбны *(Расія)*

Прамыты рыс прагрэць у сметанковым масле. Грыбы адварыць, нарэзаць саломкай. Нашаткаваць цыбулю і чырвоны салодкі перац, змяшаць з грыбамі, злёгку абсмажыць і пакласці ў рыс. Дадаць таматпюрэ і грыбны адвар, перамяшаць і варыць да загусцення на слабым агні, потым на 20–25 хвілін паставіць у духоўку.

На 5–8 буйных сушаных баравікоў па 1 шклянцы рыса і грыбнога адвару, 2–3 ст. л. сметанковага масла, 1 цыбуліна, 1 перац, 2 ч. л. таматапюрэ; соль і молаты чорны перац на смак.

Піцца грыбная *(Італія)*

Замясіць цеста, даць 2 разы падняцца, выкласці ў падмасленую форму. На цеста пакласці тонкія скрылькі падтушаных пячурыц і шпіка, заліць

узбітымі яйкамі, дадаўшы солі, перцу, лімоннага соку, пасыпаць зяленівам пятрушкі і запякаць у сярэдненагретай духоўцы 30–40 хвілін.

Падаваць да стала ў гарачым выглядзе.

На 300 г пячурыц 100 г шпіка, 2 ст. л. зяленіва пятрушкі, 2–3 яйкі, 0,2 шклянкі вады, соль, перац і лімонны сок на смак.

Для цеста: 1,5–2 шклянкі мукі, 2 ст. л. алею, 0,5 шклянкі цёплага малака, 15 г дражджэй і дробка солі.

Паштэт грыбны валагодскі *(Расія)*

Грыбы адварыць, дробна пакрышыць, змяшаць з дробна парэзанай цыбуляй, адвараным прамытым рысам, засмажыць у масле, дадаць солі і перцу. Тонкім пластом крутога цеста вылажыць намасленую форму, напоўніць яе рысава-грыбным фаршам, закрыць такім самым тонкім слоем цеста, змазаць густа заваранай гарбатай, запячы ў духоўцы.

Падаваць са смятанай.

На 500 г грыбоў, 1 цыбуліна, 1 ст. л. сметанковага масла, 1 шклянка адваранага рысу, соль і перац на смак.

Для цеста: $^3/_4$ шклянкі мукі, 1 яйка, па 2–3 ст. л. смятаны і растопленага масла, 0,5 ч. л. соды.

Кулеш чувашскі з грыбамі *(Расія)*

Сушаныя грыбы замачыць, адварыць, прапусціць праз мясарэзку з буйнай рашоткай, заліць працэджаным грыбным булёнам, пасаліць, усыпаць прамытыя прасяныя крупы, варыць на малым агні пакуль не загусцее. Потым паставіць на вадзяную баню, как упрэла.

Гатовы кулеш паліць алеем з засмажанай у ім цыбуляй.

На 5–8 баравікоў ці добрыкаў 1,5 шклянкі прасяных круп, 2–3 цыбуліны, 3–4 ст. л. алею, соль на смак.

Запяканка грыбная з грэцкімі крупамі *(Расія)*

Зварыць рассыпістую грэцкую кашу. Падсмажыць на масле здробненыя грыбы з цыбуляй, змяшаць з кашай, дадаць смятаны і растопленага масла, размяшаць, выкласці ў падмаслены сатэйнік і запячы у духоўцы да румянасці.

На 500 г грыбоў 1 шклянка грэцкіх круп, 0,5 шклянкі смятаны, 2 ст. л. сметанковага масла, соль на смак.

Грыбы запечаныя з рысам *(Балгарыя)*

Адварыць паасобна дробна пакрышаныя грыбы і рыс. Змазаць салам бляху, пакласці на яе рыс, а зверху — грыбы. Узбіць яйкі з малаком, дадаць дробна парэзанае зяленіва, пасаліць. Заліць грыбы яечнай запраўкай, спырснуць растопленым маслам і запячы ў сярэдне нагрэтай духоўцы.

На 500 г грыбоў $^3/_4$ шклянкі рысу, 4 яйкі, 1,5 шклянкі малака, 1 ст. л. сметанковага масла; соль, перац, зяленіва — на смак.

Запяканка грыбная гуцульская *(Украіна)*

Сатэйнік добра змазаць маслам, пакласці слаямі тонкія лустачкі хлеба без скарынак і дробна парэзаныя грыбы, пасыпаныя соллю і перцам. Слаі класці да верху посуду; на апошні раскласці кавалачкі масла, закрыць накрыўкай і запячы.

Падаючы да стала, паліць растопленым маслам або смятанай.

На 500 г грыбоў 250 г белага хлеба, 50 г сметанковага масла; соль і змолаты чорны перац на смак.

Грыбы з рысам *(Перу)*

Цялячую або свіную выразку нарэзаць дробнымі кубікамі, засмажыць у тлушчы, дадаць здробленыя часнок і цыбулю, нашаткаваную тонкімі палоскамі свежую капусту і нарэзаны кружкамі, ачышчаны ад насення чырвоны салодкі перац, здробленыя баравікі або пячурыцы. Усё гэта злёгку абсмажыць, памешваючы, потым уліць мяснога булёну і 30–40 хвілін тушыць. Зварыць да паўгатоўнасці рыс, прамыць і абсушыць яго, дадаць да мяса з грыбамі і давесці страву да гатоўнасці.

На 300–400 г свежых грыбоў столькі ж мяса, 1–2 цыбулі, 1–2 зубкі часнаку, 500 г капусты, 2 струкі перцу, 1 л мяснога булёну і 1 шклянка адваранага рысу; соль і перац на смак.

Каша грэцкая з грыбамі *(Расія)*

Грыбы замачыць на некалькі гадзін, як набрыняюць — варыць у гэтай жа вадзе каля 30 хвілін, дробна пакрышыць і пакласці ў працэджаны адвар. Грэцкія крупы падсмажыць на сухой патэльні, усыпаць у адвар з грыбамі і варыць да загусцення, а потым паставіць у духоўку на 1–1,5 гадзіны каб страва упрэла.

Запраўіць гатовую кашу цыбуляй, падсмажанай на сметанковым масле або на алеі.

На 50 г сушаных баравікоў 2 шклянкі ядрыцы, 2 цыбуліны, 2–3 ст. л. масла або алею, 1 ч. л. солі.

Пірог з грыбамі *(Расія)*

Замясіць дражджавое цеста, даць яму падыйсці 2 разы, раскачаць слоем не таўсцей за 1 см. На сярэдзіну пакласці начынку са свежых або адвараных сушаных грыбоў, падсмажаных з цыбуляй і прыпраўленых соллю і перцам; краі цеста загнуць уверх і зляпіць. Змазаць пірог яйкам, даць падыйсці ў цёплым месцы, выпякаць у папярэдне нагрэтай духоўцы.

Для фаршу: 300 г свежых або 50 г сушаных грыбоў, 1–2 цыбуліны, 3–4 ст. л. алею або сметанковага масла; соль і перац на смак.

Для цеста: 0,5 шклянкі цёплага малака, 15–20 г дражджэй, 1–2 яйкі, 0,5 ч. л. солі, 100–120 г распушчанага маргарыну, 2–3 шклянкі мукі.

Спагеці карбанарскія *(Італія)*

Дробна парэзаць вяндліну і шпік, засмажыць іх, дадаць парэзаныя на тонкія скрылькі памідоры і пячурыцы і тушыць да мяккасці. Яйкі змяшаць са смятанкай, дадаць солі і перцу, уліць у грыбную сумесь. Спагеці адварыць, адцадзіць, заправіць маслам, цёртым сырам, перамяшаць і заліць грыбным соусам з вяндлінай і памідорамі.

На 300 г пячурыц па 100 г сметанковага масла, вяндліны і шпіка, 3–4 памідоры, 1–2 яйкі, 2–3 ст. л. смятанкі, 400 г спагеці, 0,5 шклянкі цёртага вострага сыру; соль і перац на смак.

Локшына з грыбамі *(Балгарыя)*

Макароны або локшыну зварыць у падсоленай вадзе, адцадзіць і заправіць маслам, дадаць цёрты сыр, перамяшаць. Адвараныя і здробненыя грыбы патушыць у масле да гатоўнасці, развесці грыбным соусам і выкласці на локшыну.

На 5–6 сушаных баравікоў ці добрыкаў 300 г локшыны, 2–3 ст. л. сметанковага масла, 1–2 ст. л. мукі, 1,5–2 шклянкі працэджанага грыбнога адвару, $^{3}/_{4}$ шклянкі цёртага сыру; соль і перац на смак.

Локшына з грыбамі пікантная *(Кітай)*

Локшыну варыць не болей за 5 хвілін, адкінуць на сіта, змыць гарачай вадой. Разагрэць на патэльні алей да з'яўлення пары, смажыць у ім локшыну каля 3 хвілін, увесь час устрэсваючы патэльню. Гэтулькі ж масла разагрэць у іншай патэльні, пакласці туды нарэзаную на вузкія палоскі посную свініну, адвараныя нарэзаныя грыбы, здроблены шпінат, салёны агурок тонкімі скрылькамі, усё хутка засмажыць і заліць соусам з кукурузнага крухмала, разведзенага вадою з віном, пакрышаным супавым зяленівам, соллю і цукрам. Тушыць у соусе, пакуль мяса не стане мяккае, выкласці яго на локшыну.

Падаваць на гарачай талерцы.

На 500 г грыбоў 300 г локшыны, 300 г свініны, 6–8 ст. л. алею, 15–20 лістоў шпіната, 1 агурок, 1 ч. л. крухмалу, па 3 ч. л. віна і вады, 1 ст. л. зяленіва, 0,5 ч. л. солі і цукар на канцы нажа.

Пячурыцы са спаржай *(Францыя)*

Пячурыцы дробна парззаць, патушыць у сметанковым масле, дадаць смятанку, мускатны арэх, часнок, лімонны сок, соль і перац, добра

перамяшаць і пакласці на адвараную спаржу. Заліць страву светлай поліўкай: гарачы курыны булён заправіць мукой і маслам, астудзіць і дадаць расцёртыя жаўткі.

На 100 г пячурыц 1 ст. л. смятанкі, 2 жаўткі, 0,5 шклянкі булёну, па 1 ст. л. мукі і масла, крыху цёртага мускатнага арэха, 1–2 зубкі часнаку; соль і перац на смак.

Грыбы ў традыцыйнай беларускай кухні*



Этнаграфічны нарыс

Грыбная беларуская кухня адметная сваёй арыгінальнасцю і мае вялікі асартымент мясцовых страў. З асаблівасцяў традыцыі ў нарыхтаванні і гатаванні трэба адзначыць перавагу ўжывання грыбоў у сушаным або вараным выглядзе, абавязковае дадаванне цыбулі, бульбы і круп. Адна з асаблівасцяў беларускіх традыцыйных грыбных страў — гатаванне іх пераважна ў печы. Беларуская традыцыйная кухня вельмі блізкая да літоўскай, асабліва ў пагранічча — часам толькі назвай і адрозніваюцца стравы. Так, напрыклад, камячкі з дранай бульбы, начыненыя грыбным фаршам, называюцца ў Беларусі *калдуны*, а ў Літве яны вядомыя як *цэпеліны*. Менш агульнага мы маем з рускай кухняй, для якой больш характэрнае саленне грыбоў. Пра гэта шырока сведчаць пісьмовыя помнікі — успаміны падарожнікаў, апісанне царскай кухні і «Дамастрой» (XVI ст.). Азнаёміўшыся з грыбнымі стравамі рускай кулінарыі (Горшков, Маслов, 1954), падобнымі да беларускіх рэцэптаў, можна назваць «блінчыкі з грыбамі і рысам» і прыгатаванне грыбных соусаў. Даследчыкі XIX ст. адзначаюць, што на Беларусі грыбы «прасольваюць рэдка» (Крестоновский, 1876). Аб гэтым жа сведчаць справы фонду 34 «Рускае геаграфічнае таварыства», якія мы цытуем вышэй (с. 26). Падабенства з эстонскай кухняй, бадай што, толькі ў гатаванні тушаных грыбоў (Кальвик, 1987).

Рэцэпты ўжывання грыбоў у ежу сабраны намі ў час дыялекталагічных экспедыцый, а таксама са слоў калег, знаёмых. Усе згадвалі, як калісьці гатавала грыбы іх маці, бабуля ў розныя сезоны, у пост, на Каляду, на

---

* Аўтары шчыра ўдзячны за паведамленне рэцэптаў грыбных страў Барташэвіч Г. А., Грынёвай В. П., Корань Н. З., Кудрэйка З. М., Лемцюговай В. П, Лявончык Н. М., Мятліцкай Н. Б., Салавей Л. М., Сідарэвіч І. П., Тарасевіч Н. М., Цівановай Г. К., Чабатар Н. А. (і інш. далей у тэксце).

бяседу, для закускі, для халоднай стравы, на снеданне і г. д. Мы імкнуліся размясціць матэрыял пра ўжыванне грыбоў згодна з нашымі мясцовымі традыцыямі — стравы на снеданне, абед і вячэру. Рэцэпты сабраны з розных мясцін Беларусі нераўнамерна: у малалясных мясцовасцях бедны і асартымент грыбных страў. У рэцэптах грыбных страў захаваны традыцыйныя назвы, а таксама працэс гатавання або нарыхтавання, мясцовыя назвы посуду. З аналізаванага матэрыялу відаць, што грыбныя стравы ў святочныя дні або ў час сямейных урачыстасцяў адрозніваюцца ад звычайных будзённых і посных дзён. Яны больш сытныя, больш маюць мяса, сала, тлушчаў. Ва ўсіх рэцэптах назіраецца ўжыванне цыбулі і менш пашыранае — перцу.

Традыцыйныя стравы да посту мала чым адрозніваліся ад будзённых, бадай, толькі тым, што пры гатаванні не ўжывалі ніякага скораму (тлушчаў, мяса, смятаны і г. д.). Выключэннем былі стравы да пастоў перад вялікімі святамі, напрыклад, перад Калядамі — тады гатавалі з грыбоў посныя, але больш складаныя стравы, напрыклад, боршч з вушкамі, піражкі або дранікі з грыбамі і г. д. Вечарам перад Калядамі елі аўсяны кісель, вараныя грыбы, «топленую рыбу», талакно і бліны (Серебренников, 1867). Наогул грыбы ўжывалі ў выглядзе квасоў ці полівак, найчасцей проста варанымі. З тлушчаў карысталіся толькі алеем з лёну, канапель, пазней — са сланечніку. Шырокае выкарыстанне грыбной ежы яшчэ раз падкрэслівае яе вялікае значэнне ў якасці бялковага харчавання.

Ласаваліся грыбамі і ва ўмовах працы. Напрыклад, у час пасьбы жывёлы пяклі на вогнішчы пячурыцы і падсілкоўваліся смачнымі грыбнымі «шашлыкамі» тут жа на пашы. Ёсць звесткі, што сыравежкі елі сырымі, папярэдне аблупіўшы скуркі і суткі пасаліўшы.

Грыбы займалі пачэснае месца і на святочным стале. На вяселле, хрысціны, розныя святы і іншыя ўрачыстасці гатавалі (і цяпер гатуюць) цікавыя і разнастайныя стравы з грыбоў і з імі. Калі посныя ці будзённыя стравы гатаваліся проста, без асаблівых «хітрыкаў», то ў гэтых выпадках гаспадыні, як водзіцца, не шкадавалі ні часу, ні намаганняў, каб уразіць сваіх гасцей дзіўным смакам, духмяным пахам, незвычайным выглядам страў з грыбамі, каб сапраўды ўпрыгожыць імі застолле. Гатавалі рулеты, галубцы, калдуны, піражкі і іншыя складаныя стравы. Тут ужо шырока ўжывалі сала і смятану, яйкі і мяса, вяндліну і іншыя «скаромныя» прадукты, не шкадавалі і масла. Грыбы ўжывалі часцей у халодных закусках у выглядзе фаршу, начынак; аздаблялі прыгожымі маленькімі марынаванымі, варанымі або іншымі грыбкамі-баравічкамі розныя мясныя ці гароднінныя стравы, салаты, гарніры, халодныя закускі. Выдатны смак розным стравам — як святочным, так і посным, надавалі грыбным парашком: «...рыжок ужываюць тут у вараным выглядзе, але прасольваюць рэдка; збываюць яго таксама і памешчыкам, у якіх на кухнях у вялікім ужытку рыжкі, стоўчаныя ў парашок» (Крестоновский, 1876).

Традыцыйным для гарачых страў беларускай народнай кухні з'яўляецца выкарыстанне грыбоў у выглядзе падкалот ці полівак, мачанак, каш. У адрозненне ад рускага ці іншых кулінарных спосабаў гатавання беларускія кухары часцей ужывалі грыбы ў сушаным выглядзе. Гэта і зразумела: Беларусь спрадвеку была лясным краем, вельмі багатым на грыбы лепшых, найбольш каштоўных гатункаў — такіх, як баравікі, асавікі і іншыя. Іх сушылі, імі з ахвотай харчаваліся, вялікую колькасць збывалі на грошы ці на падаткі. Не дзіва, што беларусам была добра вядомая ўласцівасць баравікоў у сушаным выглядзе ўзмацняць свой непаўторны водар, за які ён так высока цэніцца. Была вельмі шырокая магчымасць выбару найлепшых грыбоў — вось адсюль, відаць, і традыцыйнасць у іх выкарыстанні. Хочацца прыгадаць тут, што ва ўраджайныя гады баравікі, асавікі вазілі вазамі, а ўсе іншыя страўныя грыбы некаторыя збіралі на воз віламі. (Іх за такі спосаб збірання грыбоў папракалі, з іх жартавалі, што не маглі назбіраць баравікоў.) Асаблівасцю гатавання тут было досыць шырокае выкарыстанне «кіслі» з дзежкі, квасу, капуснага або бурачнага расолу. Відаць, гарачыя грыбныя стравы павінны былі быць падкісленымі (вядома, на смак). Поліўкі і мачанкі гатавалі поснымі ці з тлушчамі; часам да іх дадавалі мяса або вяндліну, каўбасу хатняга прыгатавання, чым значна павышалі каларыйнасць і смакавыя якасці страў.

Яшчэ адной асаблівасцю беларускай грыбной кухні з'яўляецца шырокае выкарыстанне грыбоў у здробненым выглядзе. Іх вараць або тушаць, дадаючы цыбулю і спецыі, часам смажаць, а потым рэжуць ці здрабняюць на мясарэзцы. Так гатуюць начынку для бульбяных піражкоў і зразаў, катлет, камоў або калдуноў. У гэтым плане цяжка адрозніць беларускую кухню ад літоўскай, дзе таксама шырока распаўсюджана здрабненне грыбоў пры гатаванні ежы. Смажаныя піражкі, камы, калдуны і іншыя стравы з грыбной начынкай па традыцыйных правілах абавязкова яшчэ тушаць у печы. Доўгае — часта ад самай раніцы аж да абеду — вытрымліванне страў у гарачай печы таксама, відаць, апраўдвала сябе, бо за гэты час грыбы (ежа наогул «цяжкая» для засваення) управалі, станавіліся больш мяккімі, здатнымі для страўвання.

Тое ж самае трэба сказаць аб прыгатаванні каш з грыбамі, іх гатавалі звычайна з круглых або сечаных ячных круп.

Выкарыстанне варыстай печы адбілася і на шырокім, галоўным чынам сезонным, ужыванні тушаных грыбоў. Але і ўзімку, асабліва ў «посныя» дні, гаспадыні частавалі сваіх сямейных тушанымі стравамі з сушаных, папярэдне вымачаных грыбоў. Гэта былі звычайна гарачыя стравы. Добра «патаміўшыся» ў печы, яны падаваліся да стала смачныя, у духмянай пары, разам з бульбай — «сухапаркай», «цаліўнікамі», іншым гарнірам, хлебам.

Вельмі часта грыбы ядуць проста варанымі або смажанымі — гэта, вядома, таксама часцей сезоннае ўжыванне свежых, толькі што сабраных грыбоў. У адных выпадках грыбы смажаць «на сухой патэльні» ва ўласным

саку, не дадаючы спачатку тлушчаў, смятаны або вады; часта іх перад смажаннем вараць або апарваюць; у асобных выпадках — асабліва калі асвойваюць «новыя» віды — вымочваюць. На смажанне звычайна ішлі толькі лепшыя грыбы — цэлыя, маладзенькія, або толькі шапачкі, без карэньчыкаў. Смажаць любыя грыбы, апрача горкіх і едкіх (часам і гэтыя пасля вымочвання і доўгага адварвання), абавязкова з цыбуляй. У залежнасці ад прызначэння карыстаюцца салам, сметанковым маслам або алеем. Часта ўжываюць кроп, перац, лаўровы ліст; даўней часам дадавалі здробненую моркву.

У старых рэцэптах сустракаюцца цікавыя факты. Напрыклад, аб труфлях. Цяпер гэтыя грыбы зусім не адзначаюцца на тэрыторыі нашай рэспублікі, а раней іх бралі ў Белавежскай пушчы (раён Свіслачы). Свежыя труфлі залівалі віном тыпу мадэры, дадавалі на смак соль, сушаную лімонную або апельсінавую цэдру і варылі да гатоўнасці. Са звараных труфляў абіралі скурку, клалі ў сурвэтцы, без гарніру. Асобна часам падавалі паліўку з мадэры (Горшков, Маслов, 1954; Крестоновский, 1876).

Выкарыстоўвалі і такія рэдкія грыбы, як баран (папсыр або капусыр) (в. Сакалянка Талачынскага р-на). Цяпер баран збіраць забараняецца, бо гэты грыб занесены ў Чырвоную кнігу РБ і знаходзіцца пад аховай.

Спажыванне грыбоў у першых стравах на абед абмяжоўваецца булёнамі з бульбай і цыбуляй, крупенямі (крупнікамі), квасамі, кіслай капустай або баршчом ці бацвіннем. Асабліва распаўсюджана кіслая капуста, якую варылі пераважна з сушанымі грыбамі, са скорамам (мясам, салам, смятанай) або без яго. Не менш папулярныя ў нашага народа булёны з свежымі грыбамі. Абавязковымі кампанентамі такіх супоў з'яўляюцца бульба і цыбуля, а кроп і перац, лаўровы ліст і смятана амаль заўсёды аздабляюць страву.

Грыбныя квасы вараць без бульбы, але дадаюць моркву і цыбулю, хлебны квас, часам крупы для юшкі або юшнічка; грыбы (часцей сушаныя) спалучаюць з салёнай або свежай рыбай, нават свіной крывёю.

Калі ў булён з грыбамі кладуць крупы (звычайна ячныя) — атрымліваецца крупеня. Яе вараць звычайна з грыбамі, якія маюць добры смак і пах, — лугавымі апенькамі, маладзенькімі сыравежкамі, баравікамі, казламі або асавікамі, карыстаючыся як свежымі, так і сушанымі, часам дадаюць і мяса.

У якасці закусак ужываюцца звычайна салёныя або квашаныя (у наш час і марынаваныя), радзей сушаныя грыбы ў адвараным выглядзе. У розных месцах Беларусі былі свае, традыцыйна прыдатныя да салення віды. Скарыстоўваліся цалкам амаль усе страўныя грыбы, ва ўраджайныя гады салілі нават баравікі, хоць звычайна іх толькі сушылі. Салілі грыбы часцей без розных духмяных траў і насення ці карэння — відаць, каб захаваліся іх спецыфічныя пах і смак, хаця часам ужывалі часнок, кмен і іншыя прыправы. Беларусам былі вядомыя ўсе спосабы салення — сухі

(для рыжкоў), гарачы (з адварваннем) або халодны («мачонікі», з папярэднім вымочваннем). Грыбы лічыліся гатовымі не раней як праз месяц–тры. Елі іх звычайна з цыбуляй, алеем або смятанай, з бульбай («цаліўнікамі», «сухапаркай», «гультаямі», «цыганамі») або як самастойную закуску перад абедам.

Радзей грыбы квасілі — вытрымлівалі ў хаце аж пакуль не закісалі, і толькі потым выносілі ў склеп. У апошнія гады сталі і марынаваць грыбы, дадаючы воцат і ўсе неабходныя прыправы.

Для закусак карысталіся і сушанымі грыбамі. Іх адварвалі і рабілі салаты з яйкамі, бульбай, салёнымі агуркамі і цыбуляй у адвольных прапорцыях, заліваючы часцей алеем або смятанай (цяпер — і маянэзам). Папулярная сёння ў Беларусі закуска — яйкі, начыненыя грыбамі.



ЗАКУСКІ

Салёныя грыбы

(Салёнікі, адсаліванікі: вёскі Карпавічы, Нямойта, Пожанькі, Торбінка Сенненскага р-на; Вітаўцы Вілейскага р-на; Краглі Дзятлаўскага р-на; Сялец Быхаўскага р-на.)

Соляць апенькі*, валуі, ваўнянкі, гаркухі, лашанкі, падгробы, рыжкі, свінні, таўстухі і іншыя, ва ўраджайныя гады нават і баравікі.

Грыбы перабіраюць ад смецця («шумы»), у ваўнянак абіраюць «касматыя» беражкі шапачак, вараць іх у некалькіх водах або вымочваюць 2–3 дні. Вымочваюць перад саленнем і шарухі, валуі, адварваюць лашанкі. Шапачкі кладуць нізам уверх, перасыпаюць густа соллю, паверх кладуць донца і камень. Пасля, болей чым праз сорак дзён, грыбы перамываюць, кладуць ў місу, крышаць цыбуліну, паліваюць алеем, дадаюць крыху воцату, перчаць і падаюць з адваранаю бульбаю ці хлебам. (Алей, перац, воцат раней не дадавалі.) "Я салю разам і таўстухі, і зялёнкі, і асавікі, і рыжыкі, і нават лісічкі" (М. Лужанін пра Якуба Коласа, 1964).

Салёныя апенькі добра перамываюць і адціскаюць, потым смажаць у алеі з цыбуляй. Падаюць з бульбай (в. Дуброўкі Чашніцкага р-на); «прыладжваюць на сніданнё» з алеем, цыбуляй (в. Язвы Крупскага р-на). Апенькі часам перад засолам вараць да апускання. Адцэджаныя студзяць і кладуць у бочку, перасыпаючы соллю (в. Сакалянка Талачынскага р-на — Пілецкі В. С.); туды ж дадаюць насенне кропу, ліст (в. Язвы Крупскага р-на — Бадзеева У. З.).

Рыжкі не мыюць, а чыста выціраюць кавалкам мяккай тканіны (там жа).

* Заўважылі, што апенькі летнія часам салёнымі не захоўваюцца, псуюцца, раскісаюць, пратухаюць (в. Міцюкова Сенненскага р-на — Русачэнка І. І.).

Часам да рыжкоў дадаюць кмен і часнок (в. Навасёлкі Мядзельскага р-на — Скурко Н. Е.); 2–3 лаўровых лісткі (Крупскі р-н). Зялёнкі засольваюць сырымі, як рыжкі, або адварваюць, складаюць у дубовую бочку, заліваюць перакіслай сыроваткай і не «націскаюць» (Рэчыцкае Палессе — Pietkiewicz, 1928).

Часам пры засольванні паверх грыбоў у глінянік (гліняны гаршчок) кладуць аржаную салому, каб давала кіслю (г. п. Друя Браслаўскага р-на, в. Педруя Латвія).

Квашаныя грыбы

Перамыць асавікі, абабкі, адварыць і паставіць закіснуць (да тыдня). Пасля перанесці ў склеп. Дадаць кмен, кроп (насенне), часнок, прыправіць соллю на смак. Як грыбы закіснуць, ядуць з адваранай бульбай. Можна прыправіць рэпчатай цыбуляй і паліць алеем (в. Дужаўшчына Чавускага р-на — Макаранка Я. А.).

Такім жа чынам квасяць і ласі, ачысціўшы грыбы ад шыпікаў і лускавінак (в. Струга Столінскага р-на).

Марынаваныя грыбы

Перамыць у гатаванай або ў праточнай вадзе любыя марынаваныя грыбы, пакласці ў салатнік, нарэзаць кольцамі цыбулю, дадаць солі на смак, паліць свежай смятанай або алеем (в. Рухава Старадарожскага р-на — Русаковіч В. Р.).

Салата з сушаных баравікоў

Размочаныя баравікі адварыць, парэзаць кубікамі або саломкай. Змяшаць іх са зваранымі яйкамі, са здробненай рэпчатай цыбуляй, пасаліць і заправіць алеем (в. Рухава Старадарожскага р-на — Чабатар Н. А.).

Салата грыбная з фасоляй

Зварыць шклянку фасолі, 15–20 сушаных грыбоў (любых). Дробна іх пакрышыць. Дадаць 3–4 салёных агуркі, дробна пакрышаныя. На буйную тарку нацерці 3–4 вараныя морквіны, пакрышыць 5 звараных яек. Дробна парэзаць 200–300 г любой варанай каўбасы, усё змяшаць з грыбамі, заправіць маянэзам. Падаваць у абед або на закуску (в. Славінск Петрыкаўскага р-на Гомельскай вобл. — В. М. Буднік).

Грыбны салат з зялёнам гарошкам

Сухія размочаныя баравікі (100 г) адварыць, адцадзіць і астудзіць. Парэзаць саломкай. Сырую моркву парэзаць (пашынкаваць на драчцы) саломкай. Яе пасмажыць на алеі разам з цыбуляй. Гатаваць на малым

агні. Смажаную моркву астудзіць і змяшаць з грыбамі. Укласці да іх адзін шкляны слоік кансерваванага зяленага гарошку. Прыправіць маянэзам і пасаліць па смаку. Усё перамяшаць. (Яшкіна-Бялькевіч Т. М., Маладзечанскі р-н Мінскай вобл.)

Грыбная мяшанка

Сушаныя звараныя грыбы парэзаць, адвараную ў мундзірах бульбу абабраць, парэзаць буйнаватымі кавалачкамі, дадаць здробненую цыбулю і паліць алеем або поліўкай, у якой варыліся грыбы. Падаваць з хлебам, бульбай, блінамі (в. Вуглы Старадарожскага р-на — Амбражэвіч А. С., Барташэвіч Г. А.).

Грыбы з цыбуляй і алеем

1. Зварыць апенькі ў салёнай вадзе і захоўваць іх у халодным месцы ў слоіках, дзежачках, бочачках. Перад ужываннем узяць колькі трэба грыбоў, зліць расол, у якім яны варыліся і стаялі, змыць грыбы. Дадаць накрышанай цыбулі і алею, перамяшаць. Падаваць з адваранай бульбай. Ужываюцца і як закуска перад абедам.

2. Сушаныя баравікі, падліпавікі або жоўта-бурыя махавікі, асавікі, ляднікі (абабкі) памыць, зварыць і пакінуць у пасудзіне з ахалоджанай гатаванай вадой. Пасля зліць ваду, вялікія грыбы здрабніць, нарэзаць цыбулі і паліць алеем. Перамяшаць, прыправіць па смаку соллю. Падаецца як закуска.

(В. Селішча Крупскага р-на — Цітавец К. А., в. Се́ркаўка Слаўгарадскага р-на — Паўлоўская Т. М.)

Мясны кумпяк з грыбамі

Вымачыць у вадзе тонкі слой ялавічнай брушыны, пасаліць, паперчыць, нацерці з двух ба́коў здробненым часнаком. Па ўсёй плошчы брушыны раскласці тоненькія кавалачкі сала, слой дранай на тарцы морквы, слой смажаных з цыбуляй грыбоў (сухія трэба адварыць, здрабніць, дадаць у грыбы сырое яйка). Брушыну скруціць у рулет, моцна звязаць яе шпагатам ці тоўстымі ніткамі. Каб грыбное змесціва не выпадала, рулет абматаць марляй і апусціць яго ў падсолены вар у шырокім посудзе. Варыць пад накрыўкай на слабым агні 1,5–2 гадзіны. Затым дастаць рулет з вады, даць вадзе сцячы і ў марлі пакласці пад гнёт. Студзіць лепш на холадзе. Перад падаваннем на стол зняць марлю і развязаць шпагат. Парэзаць кумпяк тонкімі скрылікамі і падаваць як халодную закуску.

Ялавічную брушыну можна замяніць свіной брушынай з мясной праслойкай або тонкім слоем свініны ці ялавічыны са сцягна (в. Тычынкі Уздзенскага р-на — Кузьміцкі М. Г., Тарасевіч Н. М.).

Баранова шынка з грыбамі

Са сцегнавой ці лапатачнай часткі тушы барана (можна свінні) поўнасцю выняць костку, зрабіўшы толькі адзін надрэз, нацерці яго соллю, часнаком, перцам. Грыбы сушаныя і павараныя дробна пасячы, дадаць жменьку кропу (лепш сухога), 1–2 цыбуліны, 2 сырыя яйкі, некалькі палосак морквы і цэлыя вараныя яйкі. Пасаліць на смак, усё добра перамяшаць і гэтым фаршам запоўніць пустату ў бараніне, дзе была костка. Надрэз шчыльна зашыць, палажыць у чыгун, заліць мяса падсоленай вадой і паставіць у напаленую печ на 2–3 гадзіны. Выняць з печы, асцярожна выцягнуць бараніну і прыціснуць каменем да поўнага астывання. Падаваць як халодную закуску перад абедам, нарэзаўшы тонкімі прыгожымі скрылікамі.

Можна мяса не варыць, а запячы гэтак жа, толькі замест вады дадаць больш барановага лою і тады падаваць мяса гарачым са складаным гарнірам (бульба, буракі, морква і г. д.). (Там жа — Кузьміцкая М. А. і Коржаль М. А.)

Начыненыя грыбамі яйкі

1. Яйкі адварыць, аблупіць, разрэзаць кожнае на палавінкі, выняць жаўток, перамяшаць яго з адваранай здробненай грыбной масай, дадаць сметанковага масла, перцу і солі на смак. Гатовым грыбным фаршам (са свежых і адвараных сушаных грыбоў) начыніць бялковыя ячэйкі. Начыненыя яйкі кладуць на талерку і палiваюць маянэзам (в. Шчарчова Пружанскага р-на — Якімчук А. А.).

Калі для фаршу выкарыстоўваюць сушаныя хрушалі (смаржкі) — іх трэба папярэдне размачыць, потым доўга варыць (у трох водах, кожны раз зліваючы) (в. Тычынкі Уздзенскага раёна — Кандратовіч Л. А.)

2. Адварыць і падгатаваць яйкі: аблупіць іх, разрэзаць уздоўж, выняць жаўток. Сушаныя грыбы адварыць, перакруціць іх на мясарэзцы падсмажыць на алеі з крышанай цыбуляй, змяшаць з расцёртымі жаўткамі, дабавіць крыху маянэзу і гэтым фаршам начыніць ячэйкі яек (в. Дубейкі Нясвіжскага р-на — Грох Я. П., Паладзенка В. І.).

Смажаныя апенькі з яйкамі

Перамытыя абабраныя шапачкі апенек пакласці ў каструлю, дадаць солі, перцу на смак, заліць вадою і зварыць да мяккасці, адцадзіць, пакрышыць і смажыць на патэльні разам з цыбуляй. У засмажаныя грыбы дадаць здробненыя памідоры, зноў падсмажыць, памешваючы. Заліць смажанку ўзбітым яйкам, пасыпаць зяленівам кропу ці пятрушкі. Накрыць накрыўкай і тушыць да гатоўнасці (в. Шаламы Слаўгарадскага р-на Магілёўскай вобл. — Яшкіна В. К.).



ПЕРШЫЯ СТРАВЫ

Булён з грыбамі

Булён вараць з баравікоў, апенек, летніх апенек, асавікоў, радзей з сыравежак ці іншых грыбоў (або з сумесі розных свежых грыбоў).

1. Парэзаць грыбы на дробныя кавалкі, перамыць. Наліць халоднай вады, дадаць солі і паставіць варыць. Як трохі паварацца, пакласці дзве ці тры бульбіны (па адной на порцыю). Дадаць таксама морквы, перцу гарошкам або молатага, лаўровага лісту і абавязкова цыбуліну. Паварыўшы, засквapыць салам з цыбуляй. Пасля адліць трохі жыжкі, астудзіць. Адно ці два сырыя яйкі раскалаціць у ахалоджанай жыжцы і ўліць у кіпячы ці гарачы булён, зноў закіпяціць. Смятану, дробна пакрышаныя зялёны кроп ці пятрушку дадаваць у талерку на смак (в. Міцюкова Сенненскага р-на — Дуранкова В. М.).

2. Грыбы вымыць, пакрышыць і смажыць на патэльні. Асобна пасмажыць з дробнымі скваркамі буйна пацёртую моркву, зялёны кроп. Апошняе перамяшаць лыжкай з грыбамі і яшчэ смажыць 2–3 хвіліны. Апусціць грыбы ў кіпячы булён з крышанай бульбай; пасаліць, на смак дадаць перац (гарошкам), лаўровы ліст і варыць яшчэ хвілін дзесяць (в. Тычынкі Уздзенскага р-на — Рамановіч Л. А.).

3. Нарэзаць любыя грыбы (сушаныя ці свежыя), пакрышыць бульбу, цыбуліну, прыправіць соллю, перцам, лаўровым лістам, па жаданні кропам і варыць у чыгунку ў печы. Падаваць гарачым са смятанай або пасыпаўшы кропам (в. Пожанькі Сенненскага р-на — Фіткевіч А. С).

4. Размачыць сушаныя грыбы, дробна пакрышыць іх, пакласці ў каструлю, уліць вады і паставіць у печ. Дадаць нарэзаную на шкрылі бульбу (2–3 шт.), падзёртую на буйную драчку моркву, па жаданні цыбулю. Прыправіць лаўровым лістам, перцам, кропам. Дробна нарэзаць сала, саскварыць з цыбуляй, уліць у суп. Есці на абед. Можна дадаць лыжку ці дзве смятаны (в. Ніжняя Тошчыца Быхаўскага р-на — Каўбасава Н. Ц.).

Булёны завуцца «крышкамі» (в. Рухава Стaрадарожскага р-на — Русаковіч В. Р.), «журка» (в. Ністанішкі Смаргонскага р-на — Шаталава Л. Ф.), «грыбкоўка» (в. Амелькаўшчына Хвойніцкага р-на), «жыдкая бульба» (в. Калінаўка Краснапольскага р-на — Ціванова Г. К.).

У наш час булён вараць таксама з пячурыцамі, лейкавіцамі, лугавымі апенькамі (в. Студзянец Касцюковіцкага р-на — Максіменка М. Ц.), радоўкамі ці прусянкамі, свіннямі (г. Сянно — Фіткевіч А. М.), дадаюць часам фасолю і мяса (в. Бабчын Хвойніцкага р-на — Соўка Е. Л.).

Крышаны з грыбамі

1. Накрышыць бульбы, дадаць любыя свежыя грыбы найчасцей сыравежкі, асавікі, баравікі, ляднікі (ababкі) і паставіць у печ. Пазней пакрышыць цыбулі, усыпаць перцу на смак, пасаліць. Перад ужываннем крышаны забяліць смятанай (в. Селішча Крупскага р-на — Цітавец К. А.).

Крышаны вараць і з сушанымі грыбамі (в. Стараселле Іванаўскага р-на).

2. Грыбы (баравікі) сушаныя размачыць, крыху паварыць, ваду зліць. Баравікі парэзаць, да іх пакрышыць бульбу (4–5 клубняў), галоўку цыбулі, укласці костачку, мяска, па смаку пасаліць, дадаць зялёнага кропу. Наліць халоднай вады і паставіць варыць у лёгкую печ да абеду.

3. Фасоль замачыць на ноч. Любыя свежыя грыбы перабраць, перамыць у двух ці трох водах. Пакрышыць 3–4 бульбіны, цыбуліну. Перамыць паўшклянкі круп *пшанца́* (пшана). Для заправы ўкласці *мяска*, свіную костачку ці здору. Наліць вады, пасаліць па смаку і паставіць у лёгкую печ, варыць да абеду (в. Белавуша Столінскага р-на — Мельнік Н. А., Юрчук В. А.).

Крупеня з сушанымі грыбамі

Памытыя 3–7 сушаных грыбоў (звычайна баравікоў), жменю перамытых ячных круп, дзве ці тры бульбіны кладуць у чыгунок, прыпраўляюць на смак соллю, дадаюць крышанай цыбулі, морквы, лаўровага лісту, сухога кропу, перцу. Наліваюць халоднай вады і ставяць у печ. Ядуць без смятаны (в. Нямойта Сенненскага р-на — Касінцова К. Р.).

Можна прыправіць засмажаным салам з цыбуляй (в. Сакалянка Талачынскага р-на).

Крупеня мясная з сушанымі грыбамі

Замачыць у вадзе сушаныя грыбы на ноч. Раніцай перамыць два ці тры разы ў гарачай вадзе, пакуль вада не стане светла-карычневага колеру. Пакласці ў чыгунок парэзаныя грыбы, дадаць сюды ж бульбы, мяса і паставіць варыцца ў печ перад агнём. Перад тым, як ставіць у печ на дзень, дадаць соль, прыправу (лаўровы ліст, перац) (в. Шаламы Слаўгарадскага р-на — Яшкіна М. Р.).

Крупеня са свежымі грыбамі

Увечары свежыя грыбы заліць халоднай вадой, а раніцай памыць у дзвюх водах і ў кіпені, заліць вадой і варыць з паўгадзіны, а потым дадаць ячныя крупы, бульбу, заправу (смажанае сала з цыбуляй), прыправу (лаўровы ліст, перац) і соль. Паставіць у печ на дзень да абеда. Есці з хлебам, дадаўшы ў талерку лыжку смятаны (там жа — Яшкіна Н. К, Чарткова С. М.).

Такім жа чынам гатуюць крупеню з апенькамі (в. Мікуліна Талачынскага р-на — Пісарэнка К. Р.), сыравежкамі (в. Пожанькі Сенненскага р-на — Марціновіч М. М.), летнімі апенькамі (в. Торбінка Сенненскага р-на — Крысько М. І.), лейкавіцамі (в. Шаламы Слаўгарадскага р-на — Прачуханава А. І., Нікалаенка А. М.), ababkamі, баравікамі або пячурыцамі (Студзянец Касцюковіцкага р-на — Максіменка М. Ц.), ababkamі (Шаламы, Бярозаўка-Слабада Слаўгарадскага р-на — Яшкіна Н. І.), лісічкамі, сыравежкамі, казламі — разам (в. Беразякі Краснапольскага р-на — Макаранка Д. М.).

Капуста (посная) з сушанымі грыбамі

Узяць неабходную колькасць квашанай капусты (калі надта кіслая, то адціснуць сок і дадаваць яго потым на смак). Замачыць любыя сушаныя грыбы ў цёплай вадзе, затым яе зліць. Дадаць у капусту перамытыя грыбы, тры ці чатыры бульбіны, якія потым патаўчы і раскалаціць у жыжцы. Пакрышыць цыбуліну, прыправіць на смак соллю, перцам (вельмі мала, а то і зусім не дадаецца), лаўровым лістам (зусім не абавязкова, як і кроп), наліць да верху вадой і паставіць у печ. Адначасова варыць цэлую бульбу (цаліўнікі); адвар з яе адцадзіць у капусту. Ніякіх тлушчаў, ні мяса, ні алею не дадаваць. Па жаданні можна пакласці ў талерку смятаны (в. Пожанькі Сенненскага р-на — Фіткевіч А. С.; в. Сакалянка Талачынскага р-на — Пілецкі В. С.; в. Калінаўка Краснапольскага р-на — Хомчанка К. І.).

Капусту можна заправіць падсмажанай на алеі цыбуляй і мукой, дадаць на смак перац гарошкам і лаўровы ліст (в. Дубейкі Нясвіжскага р-на — Паладзенка В. І.).

Калі не трэба пасціцца, варацць гэту страву і з мясам (в. Рухава Старадарожскага р-на — Чабатар Н. А.) або з буракамі.

1. У апошнім выпадку ўзяць неабходную колькасць кіслай капусты, дадаць нарэзаныя саломкай буракі, сушаныя махавікі ці сумесь любых грыбоў, соль, цыбуліну, лаўровы ліст, перац, дзве ці тры бульбіны, морквіну і засмажыць алей з цыбуляй, заліць вадою і паставіць у печ (в. Бераснёўка Брагінскага р-на — Корань А. К.).

2. Намачыць баравікоў, перамыць, парэзаць на кавалкі (маленькія не рэзаць, кідаць цэлымі). Пакласці грыбы ў чыгунок з мясным булёнам. Дадаць пакрышаныя 2–3 бульбіны, морквіну і нарэзаныя саломкай сырыя сталовыя буракі, здробненую цыбулю. Дадаць крышачку лімоннай кіслаты для захавання чырвонага колеру. Прыправіць на смак соллю, перцам, лаўровым лістам, насеннем кропу, каляндрай. Паставіць на дзень у варыстую печ (в. Рухава Старадарожскага р-на — Русаковіч В. Р.).

Боршч з баравікамі ці казлякамі

Спачатку сушаныя грыбкі (баравікі ці казлякі) паварыць з мяскам, костачкай ці здорам, дадаць пакрышаныя саломкай буракі чырвоныя,

галоўку цыбулі, крышаную бульбу (3–4 бульбіны), наліць вады і пасаліць па смаку. Пазней дадаць квашаную капусту. Па смаку захоўваць кісліну (квас капусны). Усё гэта прэе ў печы да абеду. У місцы на стале дадецца смятана (в. Белавуша Столінскага р-на — Мельнік Н. А., Юрчук В. А.).

Калядны боршч з вушкамі

Пакрышыць сталовыя буракі саломкай, дадаць капуснага соку або лімоннай кіслаты, каб захаваўся чырвоны колер жыжкі, і паставіць варыць. Адварыць сушаныя грыбы, адцадзіць на друшляк, перамалоць на мясарэзцы з цыбуляй, прыправіць на смак соллю і перцам.

Раскачаць дражджавое цеста і парэзаць яго на прамавугольнічкі ці ромбікі. На кожны пакласці па лыжцы грыбной сумесі, загарнуць яго, зрабіўшы вушка. Запячы вушкі на патэльні ў алеі з цыбуляй. У боршч уліць грыбны адвар, укласці вушкі і заправіць цыбуляй, падсмажанай на алеі. Паставіць у печ, каб упрэла (в. Смаляніца Пружанскага р-на — Масалава А. С.)

Бацвінне з сушанымі баравікамі

З рослага «паспелага» бацвіння (гічаноў) абскубсці мяккую частку лістоў. Цурубалкі («дудкі» ад лісця) памыць і здрабніць нажом. Пасля ўсыпаць у драўляную ці эмаляваную пасудзіну, заліць халоднай вадой, накрыць накрыўкай і пакінуць у склепе ці каморы, каб укісла. Набраць кіслага бацвіння ў гаршчок ці чыгунок, даліць вады, дадаць сушаныя баравікі, пасаліць на смак і гатаваць у «добрым духу», «у жарку». Перад канцом гатавання падбіць мучной подкалаткай (разведзенай у вадзе мукой). Падаваць да стала з адваранай неабіранай (у шалупінні) бульбай замест хлеба. Дадаць смятану, перац (в. Навасёлкі Мядзельскага р-на — Салавей Л. М., Скурко Н. Е.).

Юшнічок

Папярэдне замочаныя сушаныя грыбы (5–8 шт.) перамыць, парэзаць, заліць у чыгунку вадой, дадаць жменю ячных круп і паставіць у печ. Паварыўшы, пакласці парэзанай свежай рыбы або наламаць сушанай, дадаць 2–3 бульбіны, укрышыць цыбуліну. Варыць пад накрыўкай да гатоўнасці. У канцы гатавання пасаліць (в. Рыбчына Вілейскага р-на — Мацкевіч Ю. Ф.).

Юшка

Папярэдне замочаныя сушаныя грыбы перамыць, парэзаць і паставіць варыць, дадаўшы буйную цыбуліну, здробненыя кавалачкі сала і солі на смак. Перад заканчэннем гатавання ўліць свежай свіной крыві, крыху

паварыць. Падкалаціць юшку пшанічнай ці аржаной мукі і падкісліць яе бурачным расолам або хлебнай кісляй. Зноў крыху паварыць і адставіць у печы з гарачага на цёплае месца, каб настаялася (в. Груздава Пастаўскага р-на — Мацкевіч Ю. Ф.).

Грыбны квас*

Сушаныя буйныя «спелыя» грыбы добра перамыць, замачыць на некалькі гадзін, самыя вялікія разрэзаць на дзве — чатыры часткі, заліць кіпенем, дадаць шмат пакрышанай морквы і цыбулі, пасаліць, паставіць у печ. Па жаданні за 10–15 хвілін да гатоўнасці дадаць перац, лаўровы ліст, кроп. Есці вадкую страву з халоднай бульбай, адваранай у «мундзірах» (в. Вуглы Старадарожскага р-на — Амбражэвіч А. С., Барташэвіч Г. А.).

Квас грыбны

Намачыць сушаныя грыбы, набрынялыя парэзаць, дадаць 1–2 бульбіны, здробненую цыбулю, пасаліць, наліць вады і варыць да гатоўнасці (страва варылася на каляду).

(в. Сіманавічы Драгічынскага р-на — Клімчук Н. А.).

Квас з грыбамі і рыбай

Замачыць 5–7 грыбоў, перамыць, парэзаць. Наламаць сушанай рыбы, пакласці сала, дадаць прасяных ці іншых круп. Накрышыць пёркаў зялёнай цыбулі (разам з пукамі), пасаліць, наліць хлебнага квасу і паставіць варыць у печ. На стале заправіць смятанай. Кіслую страву-квас вараць штодня (в. Кароцічы Столінскага р-на; в. Пагост Жыткавіцкага р-на — Саскевіч М. А.).

Ташчы́мны** квас

Намачыць любыя сушаныя грыбы, набрынялыя прамыць, паставіць варыцца. Узяць ячных круп («на вока»), перамыць і ўсыпаць у вар. Дадаць парэзаную цыбулю, пасаліць. Варыць да гатоўнасці. Падсушыць пшанічную муку на патэльні перад полымем ці на агні. Перад канцом гатавання ўсыпаць падсмажанай мукі, адначасова памешваючы лыжкай (в. Краглі Дзятлаўскага р-на — Цішук Ф. М. і Цішук Г. М.).

---

* На Палессі і ў паўднёва-заходняй частцы Беларусі *квасам* таксама называецца не толькі посная страва з грыбамі, але і скаромнае варыва, якое гатуецца з хлебным квасам, расолам, рыбай, мясам, сыроваткай (і часам сушанымі грыбамі). Запраўляецца смятанай і падаецца як першая страва. У гэтую страву, калі яна варыцца, крышыцца багата зялёнай цыбулі з пукамі.

** Ташчымны — г. зн. нішчымны, посны.



ГАРАЧЫЯ ДРУГІЯ СТРАВЫ

Смажаныя грыбы

Смажаць звычайна баравікі, асавікі, сыравежкі разам з асавікамі і некаторыя іншыя «мяккія» грыбы.

Парэзаць грыбы на кавалкі, памыць, адварыць. Ваду зліць. Пакласці на патэльню, пасаліць на смак, , пакласці сала ці алею і падсмажыць. Перцу сыпаць вельмі мала, толькі дзеля смаку. Пакрышыць цыбуліну і смажыць да поўнай гатоўнасці пад накрыўкай. На стале пакласці ў талерку смятаны (в. Міцюкова Сенненскага р-на — Дуранкова В. М.).

Гэта найбольш пашыраны спосаб смажання. Гатуюць грыбы і трохі інакш.

1. Грыбы перабраць, ачысціць, апарыць кіпенем. Адкінуць на друшляк, перамыць, нарэзаць на патэльню. Смажыць грыбы да таго часу, пакуль не выпарыцца ўся вадкасць. Пасля пакласці сметанковае масла, дробна нарэзаную цыбулю, пасаліць і смажыць да гатоўнасці. У канцы дадаць смятану, даць закіпець і падаваць на стол (в. Даўгінава Вілейскага р-на — Варановіч А. Ю.; в. Пожанькі Сенненскага раёна — Фіткевіч С. А.; в. Калінаўка Краснапольскага р-на — Хромчанка К. І.).

2. Бяруць толькі шапачкі маладзенькіх асавікоў. Іх трэба ачысціць, накрышыць, перамыць і смажыць на патэльні, дадаўшы соль, цыбулю, сала (не заўсёды). Потым накрыць і дасмажыць у печы (в. Сакалянка Талачынскага р-на — Пілецкі В. С.).

3. Парэзаць шапачкі і ножкі свежых асавікоў на кавалкі, перамыць і пакласці на патэльню. Пасаліць і падсмажыць, дадаць парэзанай цыбулі, падліць крыху алею ці свінога тлушчу. Грыбы накрыць другой патэльняй ці накрыўкай і дасмажыць да гатоўнасці (в. Торбінка Сенненскага р-на — Маркевіч Г. І.).

4. Лісічкі перамыць, адціснуць рукамі, добра здрабніць і смажыць на патэльні з салам (сметанковым маслам, алеем), дадаўшы рэпчатай ці зялёнай цыбулі і абавязкова кропу, які робіць пах лісічак больш духмяным. Цяпер здробненыя грыбы зверху змазваюць маянэзам з цёртым сырам (любым) і ставяць у духоўку на 15–20 хвілін (в. Тычынкі Уздзенскага р-на — Рамановіч Л. А.; в. Рухава Старадарожскага р-на — Чабатар Н. А.).

5. Лугавыя апенькі апарыць, адцадзіць і смажыць на патэльні са здробненым салам і цыбуляй. Саліць на смак. Вельмі смачныя і далікатныя (в. Студзянец Касцюковіцкага р-на — Максіменка М. Ц.).

6. Уважліва перабраць смаржкі (умоўна страўныя грыбы) ад слімакоў і смецця, нарэзаць, змыць, адціснуць. Пакіпяціць смаржкі разы тры і ваду зліць, не каштуючы. Пакласці на патэльню, смажыць з тлушчам, прыправіць соллю на смак, пакрышыць цыбулі. Гатовыя смажаныя смаржкі падаць на талерцы са смятанай (в. Студзянец Касцюковіцкага р-на — Максіменка М. Ц.).

Смажонка з грыбоў

Сырыя грыбы адварыць у падсоленай вадзе (або абліць варам у друшляку), парэзаць (і потым памешваць) нажом з нержавейнай сталі, каб не чарнелі, не сінелі. На гарачую патэльню ўскінуць свінога тлушчу, пакласці грыбы, крыху падсмажыць і дадаць тоўчанай варанай бульбы ці крышанай, зваранай у лушпінах і ачышчанай. Смажыць да залацістажоўтай скарыначкі, па жаданні можна крыху пасыпаць перцам.

Падаваць з чорным хлебам і сыраквашай (в. Навасёлкі Мядзельскага р-на — Скурко Н. Е.).

Смажаныя рыжкі

Рыжкі памыць, адрэзаць ножкі; шапачкі, пасаліць, абкачаць у муцэ і смажыць на сметанковым масле да гатоўнасці (в. Навасёлкі Мядзельскага р-на — Скурко Н. Е.; в. Капусціна Валожынскага р-на — Ксёнак Н. А.).

Смажаныя гаркухі, пячурыцы

Гаркухі да 1–3 дзён вымачыць у салёнай вадзе, перамыць, парэзаць і смажыць, дадаўшы сала ці алею (в. Студзянец Касцюковіцкага р-на — Максіменка М. Ц.).

Пячурыцы аблупіць і смажыць на патэльні. Пасаліць. Дадаць здробненай цыбулі, перад заканчэннем смажання дадаць тлушчу (там жа).

Пячурыцы ў смятане

Перамыць шапачкі маладых грыбоў, паварыць 10 хвілін у вадзе, адцадзіць. Падсмажыць у невялікай колькасці тлушчу з цыбуляй на патэльні. На другой растапіць сметанковага масла, дадаць дробна парэзаны пучок зялёнага маладога кропу і 6–7 лыжак смятаны, якую папярэдне трэба разагрэць (але не кіпяціць), і пасаліць. Гэтай падлівай заліць смажаныя пячурыцы і адразу зняць з агню. Падаваць на патэльні разам з блінамі, адваранай бульбай, дранікамі (в. Тычынкі Уздзенскага р-на — Коржаль М. А.).

Лісічкі ў піве

Жывыя (свежыя) лісічкі перабраць, памыць, выбраць аднаго памеру, пакласці ў каструлю, заліць вадою і варыць 30–40 хвілін. Ваду зліць; грыбы з рэштай адвару перакласці ў глыбокую патэльню, дадаць светлае піва — столькі, каб грыбы цалкам былі пакрытыя ім. паставіць на невялікі агонь і смажыць без накрыўкі пакуль уся вадкасць не выпарыцца. Смажаныя лісічкі маюць залацісты колер і прыемны хлебны пах. Гэты ласунак спажываецца з мучным, печаным (г. Мінск — Яшкін В. І.).

Тушаныя грыбы (посныя)

Перамытыя грыбы парэзаць, дадаць шмат цыбулі, прыправіць соллю, па жаданні перцам, заліць алеем і паставіць тушыць у печ (в. Пожанькі, г. Сянно Сенненскага р-на — Фіткевіч А. С.).

Тушаныя апенькі

Перамыць апенькавыя шапачкі, буйныя парэзаць на больш дробныя кавалкі. Пакласці ў лату́шку* апенькі і дзве ці тры бульбіны (цэлыя ці парэзаныя на скрылі), пакрышыць цыбуліну, дадаць (па жаданні) перац, лаўровы ліст і абавязкова пасаліць на смак (у шляхты клалі і моркву).

Латушку паставіць у печ (тлушчы, алей не дадаюцца.) На стале пасыпаць здробненым зялёным кропам (в. Сакалянка Талачынскага р-на — Пілецкі В. С.).

«Салата» з сушаных грыбоў

Варыць грыбную сумесь сушаных грыбоў, працадзіць на друшляк, нарэзаць на патэльню, дадаць на смак соль, пакрышыць цыбуліну і «патаміць» пад накрыўкай. Потым заправіць алеем або смятанай (цяпер маянэзам) і зноў крыху «патаміць». Падаваць на стол гарачай (в. Камена Лагойскага р-на — Елісеева А., Грынёва В. П.).

Грыбы тушаць таксама ў чыгунку з кропам і каляндрай (зярнятамі), свіным тлушчам (в. Рухава Старадарожскага р-на — Чабатар Н. А.), або папярэдне вараць іх, мыюць да чыстай вады, заскварваюць салам з цыбуляй, соляць на смак, ставяць у печ тушыць (в. Беразякі Краснапольскага р-на — Макаранка Д. М.).

Апенькавая грыбамазанка (паштэт)

Перамытыя і ababраныя шапачкі апенек адварыць або абліць кіпнем, змыць у халоднай вадзе, адцадзіць на дуршляку, злёгку адціснуць і пакласці ў каструлю. Дадаць солі, молатага перцу, лаўровага лісту, жменю зяленіва і зварыць грыбы да мяккасці, адцадзіць і астудзіць. Асобна на патэльні на алеі падсмажыць 2–3 буйныя морквіны, здробненыя на гароднінай тарцы, дадаўшы 2–3 здробненыя цыбуліны. Прапусціць грыбы і гародніну праз мясарэзку, дадаць 80–100 г сметанкавага масла і добра перамяшаць, выкласці ў салатніцу з накрыўкай і паставіць у халадзільнік.

Тонкія лустачкі хлеба намазаць грыбамазанкай і падаваць на стол (в. Шаламы Слаўгарадскага р-на Магілёўскай вобл. — Буднік А. С.).

* Латушка — падоўжаная гліняная міска, бы жароўня.

Грыбы з бульбай

1. Абсмажаныя мясныя кавалачкі з костачкай палажыць на дно гаршчэчка, засыпаць дробна нарэзанымі грыбамі і скрылікамі бульбы з цыбуляй. Дадаць соль, перац на смак. Узяць смятану (4 ст. л.), пасаліць яе на смак, дадаць тлушч (1 ст. л.), размяшаць і заліць у гаршчэчак. Гаршчэчак зверху накрыць праснаком з цеста і паставіць у печ ці духоўку на 1 гадзіну. Тушаную бульбу з грыбамі падаваць на стол з гаршчэчкам. Праснак замяняе хлеб (в. Тычынкі Уздзенскага р-на — Кандратовіч Л. А.).

2. Памыць і здрабніць розныя грыбы (баравікі, асавікі, лісічкі і іншыя), адварыць у падсоленай вадзе. Ваду зліць. Змяшаць грыбы з накрышанай сырой маладой бульбай. Скласці ў гаршчок ці чыгунок, дадаць свіны тлушч ці сметанковае масла, здробненую цыбулю, перац на смак. Гатаваць у духоўцы ці печы. На стол падаваць з сыраквашай (в. Навасёлкі Мядзельскага р-на — Скурко Н. Е.).

3. Накрышыць бульбу скрылікамі, дадаць перамытых жоўценькіх свежых казлоў, прыправіць на смак соллю, перцам, лаўровым лістам, запраўіць смажаным салам з цыбуляй і паставіць у печ (в. Бераснёўка Брагінскага р-на — Корань А. К).

4. Сушаныя баравікі намачыць на 4–5 гадзін, памыць, пакласці ў чыгунок, дадаць здробненай цыбулі, кропу (насенне), каляндры, на смак солі, свінога тлушчу і паставіць для ўправання ў печ. Падаваць грыбы на стол цёплымі (в. Рухава Старадарожскага р-на — Чабатар Н. А.).

5. Пакласці бульбу скрылікамі і сушаныя, папярэдне адвараныя грыбы ў чыгунок. Прыправіць на смак соллю, дадаць цыбулі, падсмажанай з салам або алеем, перцу, лаўровага лісту. Можна запраўіць толькі смятанай (в. Нямойта Сенненскага р-на — Касінцава К. Р).

«Грыбкі»

З ачышчанай бульбіны выкалупіць нажом усю сярэдзіну, выемку пасаліць, пакласці ў кожную такую бульбіну па кавалачку масла і зрэзаць з бульбіны «дно». Здробненыя маладыя грыбы, лепшыя са страўных, пасмажыць з маслам да выкіпання вадкасці, пасаліць, змяшаць са смажанай асобна цыбуляй і зялёным кропам. Начыніць гэтым фаршам бульбіну (цяпер грыбы зверху змазваюць маянэзам). Зверху пакласці зрэзаныя кавалачкі бульбы, надаючы ім форму шапачкі грыба і змазаўшы жаўтком, паставіць «грыбкі» на змазаную тлушчам ці алеем бляху ў печ ці духоўку. Верхнія шапачкі запякуцца да залаціста-карычневага колеру. Падаваць, на стол гарачымі, есці з малаком, сыраквашай (у горадзе — з кефірам). Прапорцыя адвольная, прыблізная (в. Тычынкі Уздзенскага р-на — Тарасевіч Н. М.).

Тушаныя чырвонагаловікі ў гліняным гаршчэчку

На дно гаршчэчка пакласці ў рад некалькі кавалачкаў сала, памыць толькі шапачкі свежых маладых асавікоў, пакласці іх нізам уверх суцэльны рад. Пасаліць, дадаць здробненай цыбулі, перцу, здробненага зялёнага кропу. І так кожны рад да верху. Закончыць слоем сала з некалькіх кавалачкаў. Вады не ліць. Паставіць у печ і тушыць пад накрыўкай ва ўласным саку. На стале паліць смятанай, падаваць з адваранай бульбай (в. Смаляніца Пружанскага р-на — Яроміч А. А.).

Панцак з сушанымі баравікамі

Перамыць вялікія круглыя ячныя крупы, папярэдне замочаныя сушаныя баравікі здрабніць. Усё пакласці ў чыгунок, прыправіць на смак соллю і паставіць варыць. У палове гатоўнасці дадаць пакрышаную бульбу, моркву. На стале па жаданні дабаўляюць смятану (в. Навасёлкі Мядзельскага р-на — Салавей Л. М.).

Каша з баравікамі

Змыць круглыя ячныя крупы, перамыць маладзенькія з ножкамі баравікі, прыправіць на смак соллю і паставіць варыць. Засмажыць з цыбуляй дробна нарэзаныя скваркі з любым мясам; калі разварацца крупы, уліць іх у кашу і вымесіць яе, паставіць у печ да поўнай гатоўнасці. Ускласці на талерку ці ў місу «горкай», на схіле якой «пасадзіць» баравічкі (в. Глядавічы Старадарожскага р-на — Цыхун Г. Ф.).

Груца (крупнік) са свежымі грыбамі

Крупнік з круглых ячных круп і свежых розных грыбоў гатуецца адразу да стала. Мытыя крупы, пакрышаную бульбу, моркву, цыбулю і грыбы ўкласці ў чыгунок, усыпаць соль і перац, наліць вады і паставіць у печ. Можна варыць гэты крупнік на мясным булёне (в. Навасёлкі Мядзельскага р-на — Салавей Л. М.).

Бульбяныя піражкі з грыбамі

Адварыць бульбу, адцадзіць, патаўчы таўкачыкам. Дадаць у тоўчаную бульбу сырое яйка і крыху пшанічнай мукі. Адвараныя грыбы (свежыя або сушаныя) парэзаць і са здробненай цыбуляй падсмажыць на алеі. З падрыхтаванага пюрэ зрабіць аладкі, на якія пакласці падсмажаную грыбную масу і загарнуць, надаць форму піражка. Піражкі абкачаць у муцэ і падсмажыць іх да залаціста-карычневага колеру. Грыбны булён падкалаціць пшанічнай мукой, дадаць дробныя парэзаныя грыбы. Прыправіць соллю, перцам, лаўровым лістам і крыху паварыць. Гэтую

падліву (соус) падаюць на стол разам з бульбянымі піражкамі. Ядуць з хлебам (в. Дубейкі Нясвіжскага р-на — Грох Я. П.).

Камы з грыбамі

Зварыць бульбу, стаўчы, заправіць здорам (нутраным свіным салам). Свежыя ці пасушаныя грыбы перамыць, дробна парэзаць і варыць у малой колькасці вады. Калі вада амаль выпарыцца, у грыбы дадаць здробненую цыбулю, кавалачкі сала і паставіць тушыць у гарачую печ.

Адвараную тоўчаную бульбу распляскаць на далоні аладкай, пакласці грыбную сумесь, загарнуць як катлету і падсмажыць на патэльні.

Перад ядой паліць смятанай або поліўкай, у якой варыліся грыбы, падкалочанай мукой (в. Вуглы Старадарожскага р-на — Амбражэвіч А. С.).

Калдуны з мясам і грыбамі

Свежыя грыбы перамыць, дробна парэзаць нажом і пасмажыць на патэльні з салам, цыбуляй (зялёнымі пер'ямі), кропам, перцам. Пасаліць. Зрабіць з адціснутай дранай бульбы цеста, убіць у яго два яйкі, дадаць трохі крухмалу. Сыры свіны або напалову з ялавічыны фарш змяшаць са смажанымі грыбамі і яшчэ трошкі падсаліць. На бульбяную аладку пакласці з лыжку смажаных грыбоў з фаршам, сціснуць яе на далоні і зляпіць галушку (калдун). Калдуны апусціць у падсолены кіпень і варыць да ўсплыцця. Падаваць на стол гарачымі, заліўшы смятанай, або са скваркамі з цыбуляй.

Калдуны можна яшчэ абсмажыць ці патушыць са смятанай і сметанковым маслам (в. Тычынкі Уздзенскага р-на — Тарасевіч Н. М.).

Мясныя «разынкі» (рулецікі) з грыбамі

Тонкія кавалачкі нятлустай свініны старанна адбіць малатком. На пасоленую адбіўную палажыць тонкія кавалачкі сала, а таксама смажаныя з цыбуляй і перцам грыбы. Скруціць «каўбаскай» (рулецікам) і зашчыпнуць двума завостранымі спічакамі. Узяць паўшклянкі малака, разбіць у яго яйкі і раскалаціць. У гэтую вадкасць абмочваць рулецікі і ўкачваць у муцэ (цяпер — у сухарах). Смажыць у сале або алеі. У канцы смажання ўзліць 4–5 ст. л. смятаны і патушыць 10 хвілін. Пры падачы на стол палачкі з мяса выцягнуць. Ужываць з любой прыправай (гарнірам) (в. Тычынкі Уздзенскага р-на — Тарасевіч Н. М.).

Начыненая баравікамі курыца

З тушкі курыцы зняць скуру. Мяса аддзяліць ад касцей і здрабніць. Баравікі парэзаць, пасмажыць з цыбуляй і перцам. Перамяшаць здробненае курынае мяса с пасмажанымі баравікамі дадаць размочаныя ў малацэ два

ці тры кавалачкі хлеба (лепш белага), 2 яйкі, пасаліць і ўсё перамяшаць. У знятую суцэльную скуру ўкласці абмазаны слоем начынкі шкілет, надаць тушцы пачатковую форму. Ніжні бок курыцы нацерці часнаком, верхні змазаць смятанай. Ніжнім бокам пакласці на патэльню і паставіць у горача напаленую печ або ў духоўку і выпякаць да залацістага колеру. Падаецца на стол са складаным гарнірам (бульбай, буракамі, морквай) (в. Тычынкі Уздзенскага р-на — Кузьміцкая М. А.).

Курыныя шыйкі з грыбамі

Курыныя (гусіныя, качыныя, індыковыя) шыйкі злузаць цэлымі з гарлавіны і ачысціць ад тлушчу, перамыць і зашыць кожны патоўшчаны канец шыйкі. Усыпаць у міску муку, дадаць дробна пакрышаныя грыбы (лепш 2–3 баравікі ці 0,5 кг іншых грыбоў), здробненую цыбулю (2–3), пакрышанае дробна сметанковае масла (можна і маргарын), пасаліць, дадаць на смак перцу і ўсё перамяшаць без дадавання вады. Начыніць шыйкі грыбамі больш чым напалову і кожную зашыць. Апусціць іх у невялікую колькасць падсоленага вару. Калі шыйкі ўсплывуць, накалоць кожную відэльцам, каб не лопнулі. Варыць хвілін дваццаць, каб вады засталося трошкі — яна замяніць падліву. Падаваць гарачымі ў гэтай падліве (в. Тычынкі Уздзенскага р-на — Тарасевіч Н. М.).

Галубцы з мясам і грыбамі

Адварыць капусныя лісты, зрэзаць з іх патоўшчаную асноўную жылку і астудзіць.

Дробна пасячы баравікі, абабкі, махавікі, пасмажыць з цыбуляй, дадаць надранай бульбы, 2 яйкі і соль на смак. Перамяшаць фарш з грыбамі і закруціць па частках (у выглядзе канвертаў) капуснымі лістамі. Зláжыць галубцы ў чыгунок, заліць падсмажаным салам або сметанковым маслам. Размяшаць з лыжку мукі ў трох шклянках вады, надраць буйна морквы і ўсё дадаць у чыгунок. Паставіць у печ тушыць. Падаваць са смятанай (в Тычынкі Уздзенскага р-на — Рамановіч Л. А.).

Дранікі з грыбамі і мясам

Ялавічнае і свіное мяса здрабніць, дадаць драную бульбу, здробненыя яйкі, рэпчатую цыбулю, пасаліць і перамяшаць. Грыбы пасмажыць з цыбуляй і кропам, салам або тлушчам да поўнага выкіпання ўласнага соку і начыніць імі піражкі з прыгатаванай дранай бульбы. Смажаныя катлеты злажыць у каструлю, чыгунок і паставіць у печ. Падаваць на стол са смятанай.

Робяць часам смятанную падліву з разведзенай на малацэ (1–2 шклянкі) мукой (5–6 ст. л.), пасоленай і паперчанай. Гэтай падлівай заліваюць складзеныя ў чыгунок дранікі і тушаць у печы або на слабым агні 10–15

хвілін. Да стала падаюць з любым гарнірам, паліваючы яго смятаннай падлівай (в. Тычынкі Уздзенскага р-на — Коржаль М. А.).

Дранікі грыбныя посныя

Намачыць сушаныя грыбы, перамыць, перакруціць на мясарэзцы або дробна нарэзаць нажом. Зварыць грыбы з цыбуляй і соллю да поўнай гатоўнасці, адцадзіць. У драную бульбу ці цеста дадаць крухмалу, зрабіць аладку і на кожную накласці грыбную масу (лыжку ці дзве), загарнуць, злажыць у кастрылю і заліць грыбным адварам, пакрышыць цыбуліну, дадаць алею і паставіць тушыць да гатоўнасці (ужывалі на посную каляду) (г. Сянно Віцебскай вобл. — Фіткевіч А. М.).

Піражкі (пончыкі) з грыбамі

Сушаныя грыбы намачыць, паварыць, ваду зліць у асобную пасудзіну і пакінуць. Грыбы парэзаць ці перакруціць з цыбуляй на мясарэзцы. Замясіць мучное цеста, падзяліць на роўныя кавалкі і кожны раскачаць на аладкі. На іх класці па лыжцы ці па дзве грыбоў. Грыбную масу загарнуць у аладку і скласці ў кастрылю. Заліць астуджаным грыбным адварам і паставіць у печ. Пасля тушэння падаць на стол. Па жаданні можна заправіць скваранаым салам, алеем, смятанай. Соль кладуць на смак у грыбы, цеста, грыбны адвар (в. Нямойта Сенненскага р-на — Касінцава К. Р.).

Грыбоўнік

Сушаныя грыбы (сумесь) намачыць і памыць, паварыць, дробна пакрышыць, змяшаць са смажаным з цыбуляй салам, крышачку пасаліць. Учыніць з пшанічнай мукі дражджавое цеста, замясіць і даць падыйсці. На тоўсты пласт цеста пакласці грыбы і загарнуць, змазаць раскалочаным яйкам. На прыпечку ў чалесніках на выгарнуты жар пакласці несмалісты «загнет» (дрэўкі, трэскі, падпалку) і запячы грыбоўнік да залацістай скарыначкі, а потым пасадзіць у выпаленую печ, зачыніўшы яе, каб ён добра прапёкся. Гарачы змазаць маслам (в. Любань Буда-Кашалёўскага р-на).

Піражкі з капустай і грыбамі

Адварыць любыя сушаныя грыбы, адцадзіць на друшлак. Грыбны адвар уліць у адціснутую кіслую капусту, дадаць падсмажаную на алеі цыбулю, заправіць на смак соллю, перцам. Адвараныя грыбы пакрышыць ці перакруціць іх на мясарэзцы з цыбуляй. Пасаліць і паставіць тушыць з капустай. Зрабіць дражджавое цеста і ў аплатак з цеста загортваць тушаныя грыбы (лыжку) з капустай. Піражкі з начынкай запячы на патэльні з алеем, скласці ў кастрылю і паставіць тушыць у духоўку або ў печ (в. Смаляніца Пружанскага р-на — Масалава А. С.).

Блінцы з грыбамі

Напячы тонкіх мучных блінцоў. Адварыць сушаныя грыбы, парэзаць ці перакруціць на мясарэзцы з цыбуляй і пасаліць. На кожны блінец пакласці з лыжку грыбной сумесі, загарнуць і падсмажыць на алеі з цыбуляй. Скласці ў каструлю, дадаць смятаны і паставіць тушыць у духоўку або ў печ (в. Смаляніца Пружанскага р-на — Яроміч А. А.).

Калдуны

Нацерці на тарку бульбы, адціснуць яе на марлю, дадаць мукі, крухмалу, прыправіць соллю. Намачыць сушаныя грыбы, перакруціць на мясарэзцы. Змяшаць з мясным фаршам і перакручанай цыбуляй. Дадаць сырое яйка, спецыі. Узяць адціснутую драную бульбу, распляскаць аладкаю і пакласці на яе начынку. Абгарнуць начынку бульбай, зляпіць шарам і пакласці ў кіпень. Калдуны варыць да гатоўнасці. Заправіць смажаным дробна парэзаным салам з цыбуляй і падаваць на стол (в. Даўгінава Вілейскага р-на — Варановіч А. Ю.).

Катлеты з баравікоў ці з іншых грыбоў

Перакруціць на мясарэзцы свініну і ялавічыну, прыправіць цыбуляй, кропным насеннем, каляндрай, лаўровым лісцем і соллю на смак. Каб лепш ляпіліся, дадаць крышку вады. Адварыўшы сушаныя баравікі, скруціць іх на мясарэзцы з цыбуляй і падсмажыць на сале. Адварыць і пакрышыць яйкі. Мяса, грыбную масу і пакрышаныя яйкі змяшаць. Зляпіць катлеты, абсмажыць на патэльні. Потым скласці ў чыгунок ці каструлю і паставіць тушыць у печ (в. Рухава Старадарожскага р-на — Русаковіч В. Р.).

Сяканцы (баравіковыя катлеты)

Сушаныя баравікі намачыць у вадзе на ноч; раніцай вымыць, змалоць на машынцы разам са свіным і ялавічным мясам (ці якое маецца), дадаць сырое яйка, здробненую цыбулю — 2–3 шт., кропавае зерне, часнок, соль (усё на смак). Вымешанае месіва раздзяліць на порцыі (па дзве лыжкі), аформіць в пляскатыя катлеткі, скласці ў чыгунок або каструлю (рондаль) і паставіць у печ або духоўку у “лёгкі дух”. Падаваць на стол у абед, есці з хлебам (в. Ніжняя Тошчыца Быхаўскага р-на — Каўбасава Н. Ц.).

Лісічкавыя катлеты

Жывыя (свежыя) лісічкі перабраць, ачысціць ад шыгалля, памыць, змалоць на машынцы з мясам свіным ці ялавічным, дадаць сырое яйка, цыбулю, насенне кропу, часнок і соль (на смак). Добра перамяшаць месіва, раздзяліць на порцыі па 2–3 лыжкі, аформіць у выглядзе аладак, сасмажыць

на патэльні, скласці ў каструлю і паставіць тушыць у печ ці духоўку (в. Ніжняя Тошчыца Быхаўскага р-на — Каўбасава Н. Ц.).

Грыбная поліўка

1. Узяць чорныя сухары свайго печыва (штук 10), заліць кіпенем, даць пастаяць сутак двое, каб утварыўся квас. Замачыць грыбы (8–10 баравікоў), зварыць, парэзаць саломкай. У алеі падсмажыць да залацістага колеру цыбулю, моркву і грыбы. Укласці усё ў грыбны адвар, на смак пасаліць і крыху паварыць. Потым уліць адцэжаны хлебны квас. Муку (некалькі лыжак) размяшаць у цеплаватай вадзе, уліць у поліўку і яшчэ крыху паварыць. Падаваць з хлебам, адваранай бульбай. Можна дадаць здробненае зяленіва (в. Заазер'е Вілейскага р-на — Пакладок А. Ф., Лявончык Н. М.).

2. Поліўку можна гатаваць і з іншых свежых грыбоў — абабкаў, асавікоў, махавікоў, а таксама з грыбной сумесі. Грыбы перабраць ад смецця, пакрышыць, перамыць, адварыць або апарыць, ваду зліць. Зноў уліць у пасудзіну вады, прыправіць соллю і варыць. Паварыўшы крыху, дадаць цыбуліну, перац (молаты ці гарошак), лаўровы ліст, свежую мучную калатушку, прыгатаваную ў асобнай пасудзіне, каб не было камячкоў, уліць воцату на смак. Лепш дадаць квашаны мучны раскалочаны кулеш, які гатуецца з жытняй ці пшанічнай мукі на ноч і ставіцца ў паленую днём печ за засланку, за бок сценкі ў печы. Сумесь паварыць. Пажадана, каб поліўка была рэдкаватая, не густая. Смятану класці на стале (в. Карпавічы Сенненскага р-на — Рэўчанка Х. І.).

3. З вечара ўчыняецца рэдкая рошчына з жытняй мукі на цёплай вадзе ў невялічкай дзежачцы, якая ставіцца ў цёплае месца (звычайна на «лянуху» — выступ печы, прымурак). Калі ўчыняць рошчыну не ў дзежцы, а ў іншай пасудзіне, то трэба дадаваць у вадкае цеста сыраквашу.

Раніцай сухія грыбы (звычайна баравікі) перамыць, размачыць, парэзаць на кавалкі, паварыць («прыварыць»); а потым уліваць рошчыну і памешваць, каб не было камячкоў, а таксама пасаліць, укрышыць галоўку цыбулі ці зялёнага «пер'я». Варыць да гатоўнасці, каб у печы поліўка ўварылася, «усмягла». Можна запраўляць падсмажаным салам з цыбуляй. Падаваць з хлебам або адваранай бульбай, на стале заправіць смятанай або сметанковым маслам (в. Старынкі, в. Саламір'е Полацкага р-на — Баханькова В. Ю., Баханькоў А. Я.).

Посная квасная поліўка

Посную грыбную поліўку елі ў пасты, менавіта: у кожную пятніцу, у дзедаву пятніцу, на свята Ваданосце перад Вадохрышчам, калі паміналі нябожчыкаў, і, нарэшце, у Чысты чацвер перад Вялікаднем (в. Аздамічы Столінскага р-на — Кадоліч Г. А.).

Намачыць на некалькі гадзін сушаныя баравікі, асавікі, махавікі і іншыя грыбы. Перамыць, парэзаць і паставіць варыць. Паварыўшы, пасаліць, укрышыць цыбуліну, дадаць кіслі з дзежкі (хлебнага квасу ад хлебнай закваскі). Падкалаціць пшанічнай ці аржаной мукой. Як толькі закіпіць, адставіць на цёплае месца ў печы (ст. Прыяміна Барысаўскага р-на — Чабярук А. І.). Поліўку гатавалі і без квасу (в. Даўгінава Вілейскага р-на — Варановіч А. Ю.).

Поліўка з сухапаркай

Любыя сушаныя неразмочаныя грыбы пакласці ў кіпень, усыпаць на смак кмену і солі, паставіць варыць. Пазней дадаць часнок, цыбулю, лаўровы ліст, перац (даўней апошнія дзве спецыі клалі не заўсёды, бо іх не было). Паварыць. Перад гэтым з жытняй мукі зрабіць рэдкае цеста, якое паставіць на ноч у печ за сценку, каб крышку ўкісла ці ўсаладжала за засланкай. Раніцай цеста ўліваць у чугун і адначасова размешваць лыжкай, каб не было камякоў (і каб жыжка была ад рэдкага цеста «касмацінькая, ні халастая»). Потым поліўку засквварыць дробна пакрышаным салам з цыбуляй, ад кумпяка накрышыць мяса. Можна пакласці смятану. Звараную поліўку падаваць з сухапаркай (свежай адваранай бульбай) (в. Торбінка Сенненскага р-на — Крысько Е. А., Крысько М. І.).

Поліўка з «пеўнем» (курыным мясам)

Поліўка з «пеўнем» гатуецца, як поліўка з салам або мясам ад кумпяка, толькі замест яго кладуць кавалак курынага мяса. Падаюць з хлебам (в. Торбінка Сенненскага р-на — Маркевіч Г. І.).

Посная поліўка з грыбамі

Развесці вадой на смак хлебны квас, капусную жыжку або бурачны расол, уліць у чыгунок. Пакласці туды папярэдне замочаныя сушаныя грыбы, пасаліць і гатаваць на лёгкім агні. У канцы гатавання дадаць пакрышаную цыбулю, перац-гарошак. Падаваць з адваранай бульбай ці хлебам. Калі поліўка згатавана на капусным ці бурачным расоле, можна падбіць мучной (аржаной ці пшанічнай) подкалаткай (в. Навасёлкі Мядзельскага р-на — Скурко Н. Е.).

Мачанка з грыбамі

Сушаныя грыбы добра перамыць, на ноч або на 3–4 гадзіны заліць цёплым малаком (ад гэтага яны стануць амаль светлыя). Грыбы дробна нарэзаць, пакласці ў чыгунок і паставіць варыць.

Падрыхтаваць рэдкую мучную жыжку (2–4 ст л. мукі раскалаціць да стану густой смятаны).

Узяць цялячыну і свініну (можна хатняга прыгатавання каўбасы), парэзаць на кавалкі, пасмажыць на сале, заліць вадой, закіпяціць. Дадаць моркву, цыбулю, соль і варыць да гатоўнасці, уліць у грыбы. Дадаць мучную подкалатку, павольна памешваючы, каб не ўтварылася камякоў. Варыць да загусцення. Адставіць ад агню, накрыць. Праз хвілін 15 мачанка гатова. Падаваць з дранікамі (в. Вуглы Старадарожскага р-на — Амбражэвіч А. С., Барташэвіч Г. А.).

Чорная мачанка

Замачыць сумесь сушаных «чорных» грыбоў (асавікі, абабкі, казлы і інш.); як набрыняюць — здрабніць грыбы і злёгку падсмажыць на здробненым сале з цыбуляй, закрасіць перцам і кропам (насеннем), заліць вадою і хвілін з 10–15 паварыць. Развесці 5 ст. л. (ці дзве жмені) мукі ў адной ці дзвюх шклянках вады, уліць, размешваючы, у грыбы. Густаватае варыва гатаваць хвілін 5, дадаць лаўровага лісту, пасаліць. Падаваць лепш на патэльні. Мачаць бліны ў мачанку, палівацць ёю бульбу (в. Тычынкі Уздзенскага р-на — Тарасевіч Н. М.).

Белая мачанка

Вымачаныя сухія баравікі варыць гадзіну ў той жа вадзе разам са свінымі рабрынкамі, здробненай рэпчатай цыбуляй (2–3), насеннем і сцяблінкамі сушанага кропу, пасаліць, укінуць пад канец лаўровага лісту, уліць мучную подкалатку і варыць яшчэ 5–7 хвілін.

Замест мучной можна ўжываць подкалатку з 2–3 яек і 1 л малака, 6–7 ст. л. лыжак мукі. Соль, перац на смак. Падаваць са смажанымі салам і цыбуляй на патэльні. Да мачанкі абавязкова падаваць бліны (в. Тычынкі Уздзенскага р-на — Тарасевіч Н. М.).

Подкалатка з грыбамі

Звычайна подкалатка гатуецца са свежых маслякоў, маслюкоў. Але іх могуць замяняць і іншыя грыбы: баравікі, чашчэвікі (або абабкі).

Грыбы перабраць, ачысціць ад ліпкіх плевак, покрываў, смецця, перамыць, апарыць кіпенем, даць пастаяць, адцадзіць на друшляк. Потым пакласці ў чыгунок, заліць халоднай вадой і паставіць варыць. У місачцы на вадзе развесці з пшанічнай мукі вадкае цеста да гушчыні смятаны, крышачку пасаліць. Пры памешванні подкалатку ўліць ў булён з грыбамі. На патэльні засмажыць дробнапарэзанае сала з цыбуляй, а па гатоўнасці трэба заправіць ім грыбы. На смак дадаць соль, перац, лаўровы ліст. Чыгунок накрыць і паставіць у печ. Пры гатоўнасці страва загусцее. Падаваць з хлебам, аладкамі (в. Малінаўка Нясвіжскага р-на — Мурашка М. Ю., Кудрэйка З. М.).

Печаныя пячурыцы

Шапачкі маладых пячурыц аблупіць, пасыпаць солі на пластке і пакласці пячы на жар (звычайна каля вогнішча). Печаныя пячурыцы елі з хлебам (ласаваліся на пашы ў час пасьбы) (в. Сіманавічы Драгічынскага р-на — Клімчук Ф. Д.).

Печаныя рыжкі

На дубчыку пакруціць над жарам (на вогнішчы) рыжок і як ён пусціць сок, тады пасыпаць соллю і есці з хлебам (ужывалі на пашы ў час пасьбы) (в. Мурава Пружанскага р-на — Шакайла А. І.).

Баравікі з соллю

«Баравікі часам ужываюць і сырымі, абсыпаўшы соллю» (Смалявіцкі і Жажэлкаўскі с/с Смалявіцкага р-на — Купрэвіч, 1931).

Арыгінальныя стравы са старадаўняй беларускай кухні



Апрача прыведзеных тут рэцэптаў, собраных намі ў час экспедыцыі па Беларусі, рэкамендуем таксама арыгінальныя стравы са старадаўняй беларускай кухні (Зайкоўскі Э. М., Тычка Г. К. Старадаўняя беларуская кухня. — Мн., "Ураджай" 1995.).

Грыбны суп

Узяць пару вялікіх прыгожых сушаных баравікоў, добра вымыць і паставіць варыцца з рознай зелянінай і прыправамі: цыбуляй, морквай, зярнятамі перцу і інш. Гатаваць да таго часу, пакуль грыбы не стануць мяккімі. Як астынуць, вар, у якім варыліся грыбы, асвятліць двума бялкамі, зноў закіпяціць, а потым працадзіць у супавую місу, куды ўжо скрышаны зялёны кроп альбо пятрушка.

У гэты суп можна пакласці клёцкі альбо макарону ці густую кашу з дробных круп.

Можна таксама зрабіць гэты суп кіслым. Тады трэба даліць у грыбны адвар трохі бурачнага расолу, а перад тым як падаваць, забяліць смятанай.

Да гэтага супу добра падаць фарш з рыбы, а таксама грыбы, дробна пакрышаныя, альбо піражкі з грыбамі.

Кураняты з пячурыцамі

Распусціць у рондалі лыжку масла, падсмажыць у ім лыжку мукі, уліць дзве шклянкі булёну альбо вару, усыпаць некалькі зярнятак перцу, трошкі солі, пакласці рознага карэння (якое трэба будзе выбраць, калі зварыцца) і выціснуць сок з адной цытрыны. Пачышчаных куранят разрэзаць напалам, пакласці ў гэты булён і варыць, аж пакуль не будуць мяккія. Перад канцом усыпаць у яго пачышчаныя і пакроеныя пячурыцы. Як згатуецца, узбіць тры жаўткі з лыжкаю смятанкі, уліць, мяшаючы, у страву, падагрэць, але сачыць, каб не закіпела.

Перад падаваннем трэба закрыць рондаль паперай, намазанай маслам, каб кураняты захавалі светлы колер.

Гусак з грыбным соусам

Пачышчанага маладога гусака пакроіць на кавалкі, пакласці ў ваду з морквай, пятрушкай, некалькімі сушанымі баравікамі, пасаліць, дадаць англійскага перцу — і няхай варыцца, аж пакуль не будзе мяккі.

Распусціць лыжку масла, падрумяніць у ім лыжку мукі, перамяшаць, уліць трошкі смятаны, паўкварты булёну, у якім варыўся гусак, усё гэта добра перамяшаць, закіпяціць, працадзіць, пакласці пакрышаныя грыбы і заліць гэтым гусака перад падаваннем.

Такім чынам можна гатаваць і качак.

Кіслая капуста са смятанай і грыбамі

Зварыць грыбы і адварам з іх заліць капусту, колькі вам яе патрэбна. Капуста бярэцца квашаная і спачатку абварваецца кіпнем. Дадаць да капусты дробна пакрышаныя звараныя баравікі, усё пасаліць і паварыць. Пакласці некалькі лыжак смятаны, падрумяніць лыжку мукі ў масле, змяшаць з капустай перад заканчэннем гатавання і тушыць, пакуль не будзе мяккай.

Верашчака з грыбоў

Замачыць у вадзе на дзве гадзіны паўкубка сушаных грыбоў. Пасля пакрышыць іх, зварыць у кварце вады, пасаліць. Падсмажыць у масле цыбулю, укінуць у грыбы і закіпяціць.

Галубцы з грыбамі

Адварыць у вадзе качан капусты, папярэдне выразаўшы храпку. Потым разабраць гэты качан на лісты, падрыхтаваць фарш са свежых грыбоў, падсмажаўшы іх на алеі з цыбуляй. Фарш пакласці на капусныя лісты, загарнуць іх канвертам, скласці нагубцы ў глыбокую патэльню альбо у рондаль, заліць смятанным соусам, прыкрыць вечкам і тушыць.

Паштэцікі з грыбоў

Падсмажыць масла з цыбуляй і лыжкай мукі, укласці звараныя і скрышаныя грыбы, пару лыжак смятаны, вымешаць на агні, каб загусцела, астудзіць і накласці на пакроенае ліспковае цеста, абсыпаць сухарамі і запячы.

Часам можна дадаць у фарш звараных укрутую яек, а замест мукі насыпаць тоўчаных сухарыкаў.

Рассыпістая каша на грыбным адвару

Узяць кварту дробных грэцкіх круп, пакласці іх у рондаль, заліць шклянкай растопленага масла альбо тлушчу, пасаліць, усыпаць дробна скрышаных вараных баравікоў, заліць гарачым грыбным адварам так, каб над крупамі было яго на тры пальцы, шчыльна закрыць і паставіць у гарачую печ на паўтары гадзіны.

Можна сырыя крупы перацерці з яйкам, тады будуць патрабаваць меньш тлушчу.

Намазаць рондаль маслам, абсыпаць сухарамі, выкласці ў яго кашу і запячы. Перад падаваннем высыпаць на талерку.

Пірог з грыбамі

Зрабіць цеста з яйкамі, як на локшыну (з некалькі яек, солі, вады, мукі вымесіць рукамі на стальніцы такое цеста, каб яно не было ані занадта слабкім, ані занадта тугім), раскачаць і пакласці на яго звараныя і скрышаныя грыбы, падсмажаныя ў масле з цыбуляй, перцам і соллю. Скруціць уздоўж, потым у кола, пакласці ў шырокі рондаль, заліць варам і зварыць.

Перад падаваннем адцадзіць, пакроіць наўскос на вялікія кавалкі і абліць маслам з сухарамі.

Калдуны графа Тышкевіча

Зварыць сушаныя грыбы, пакрышыць, дадаць падсмажаную ў масле дробна скрышаную цыбулю, два сырых яйкі, крыху солі і перцу. Скрышыць як мага драбней кавалак тлустага вэнджанага кумпяка, калі тлушчу ў шынцы нямнога, дадаць свежага сала і змяшаць з грыбамі. Кумпяка трэба ўзяць столькі, колькі будзе грыбоў.

Зрабіць цеста, узяўшы тры шклянкі мукі, два ці тры яйкі, соль і ваду. Пакласці на цеста фарш, скласці, заціснуць краі, як ва ўсіх калдунах, зварыць у кіпені, адцадзіць і абліць перад падаваннем растопленым маслам з добра падсмажанай цыбуляй.

Бульба, фаршыраваная грыбамі

Пачышчаныя і звараныя баравікі (свежыя альбо сушаныя) дробна пакрышыць, дадаць лыжку масла, трохі цёртай булкі, два жаўткі і адно яйка цалкам, усё добра перамяшаць.

Абабраную і вымытую сырую бульбу абрэзаць зверху, выразаць дупло, накласці ў яго фаршу, прыкрыць абрэзаным верхам і паставіць у рандэліку бульбіна пры бульбіне. Заліць кватэркай распушчанага масла (можна і больш, у залежнасці ад таго, колькі бульбы), некалькімі лыжкамі булёну, змешанага з грыбным адварам, накрыць і тушыць да мяккасці.

Бульбяная каша з грыбамі

Спараную бульбу расцерці таўкачом. Убіць па адным, расціраючы, тры альбо чатыры яйкі, уліць трохі растопленага масла, пару лыжак смятаны, пасаліць, перамяшаць. Пакласці ў форму, намазаную маслам і абсыпаную сухарамі, трохі гэтай кашы, на яе — звараныя, дробна пасечаныя і падсмажаныя з цыбуляй на масле грыбы, а на заканчэнне — кашу, абліць яе маслам і паставіць у печ.

Перад падаваннем паліць грыбным соусам.

Рыжыкі, марынаваныя да гарэлкі

Маладыя свежыя рыжыкі добра выцерці палатном. Наліць на вышыню пальца алею ў слоік (трэба браць квартавы слоік). Дробна стаўчы тры часткі солі і дадаць адну частку перцу. Пакласці на алей рад рыжыкаў, пасыпаць соллю з перцам, потым зноў пакласці рад рыжыкаў і зноў пасыпаць. Так рабіць, шчыльна націскаючы грыбы, аж пакуль слоік не запоўніцца. Потым націснуць каменем, а калі грыбы ўлягуцца, трэба дакласці яшчэ, потым закрыць кружком паперы, завязаць і паставіць у склеп.



Грибы Беларуси
(резюме)

Книга написана на основании собственных материалов, полученных в результате более чем 35-летних исследований высших грибов Беларуси не только с биологической точки зрения, но и как объектов лингвистики и фольклористики. Сочетание итогов таких, казалось бы, далёких друг от друга исследований составляет главную оригинальность книги — нам неизвестны подобные работы ни за прошлые годы, ни на сегодняшний день. В книге показаны грибы из различных систематических групп, интересные своими функциональными или биологическими особенностями, своим распространением; они подобраны таким образом, чтобы показать богатство и разнообразие грибного мира Беларуси. Описаны грибы широко распространённые и очень редкие, съедобные и исцеляющие, с лечебными свойствами, а также их несъедобные и ядовитые «двойники»; показаны грибы-микоризообразователи или паразиты деревьев, грибы-санитары леса, разрушающие всевозможные растительные остатки, превращающие их в перегной, необходимый для лесной растительности. Многие из грибов выявлены в Беларуси только в последние годы и почти неизвестны населению.

В общей части книги *("Асноўныя звесткі пра грыбы")* показано строение и основные биологические особенности грибов, их главные экологические функции и роль в природе, их значение для человека. Показана и отрицательная роль макромицетов в качестве вредителей леса, разрушителей древесины — как живой, так и заготовленной, или вызывающих тяжёлые, нередко смертельные отравления. Здесь же приведен краткий экскурс в историю освоения и изучения высших грибов в Беларуси, упомянуты все исследователи, сделавшие сколько-нибудь заметный вклад в отечественную микологию.

За общей частью книги следует совершенно новый, безусловно оригинальный раздел *"Беларуская мікалагічная наменклатура і тэрміналогія"*, имеющий особое значение для сохранения и развития национального языка, национальной культуры белорусского народа. Здесь приведены материалы анализа богатейшей народной грибной номенклатуры, мотивации и распространения, проникновения грибных

«имён» с соседних территорий и взаимного заимствования их. Показано развитие микологической номенклатуры в отечественной науке; даны рекомендации по определению основных терминов. Приводится подробная современная микологическая номенклатура, показаны принципы её разработки, на основании которой буквально каждому виду дано корректное белорусское название — научно обоснованное, соответствующее основным биологическим или экологическим особенностям гриба, нормам белорусского словообразования и требованиям международной номенклатуры. Многие из названий взяты из общеизвестных населению, народных; однако для большинства видов эти названия предложены впервые. Следует отметить, что подобного плана разработки имеют не только национальное значение; они являются частью мировой культуры.

В разделе *"Вызначальнік грыбоў"* приведено 7 определительных дихотомических ключей, построенных на принципе объединения признаков в две взаимоисключающие группы, тезу и антитезу. В качестве конечных ступеней выступают подробные видовые диагнозы, изложенные с использованием не только морфологических признаков отдельных частей плодового тела, их размера, формы, окраски и т.п., но и данных анатомического анализа — особенностей гимениального аппарата, спор, цистид и других структур. В ключах, где каждый посвящен определенной систематической категории, показана систематика (таксономия), принятая в книге.

За определителем следует *"Агульны спіс грыбоў Беларусі"*, где для удобства читателей и во избежание перегрузки текста сложными таксономическими перипетиями, в алфавитном порядке перечислены все помещенные в книге макромицеты. Для каждого вида показаны: название-термин (для некоторых и синоним, главным образом народное наименование), латинское (международное) и общепринятое русское название, указана и принадлежность к семейству. Следом даны все народные номинации с распространением по республике, а также основные сведения о типичном месте роста, характере и времени плодоношения и о возможностях использования. Имеется также ссылка на цветное изображение гриба в соответствующей таблице рисунков.

Принимая во внимание большую роль пищевых грибов, традиционно особенно популярных в Беларуси — лесном крае, чрезвычайно богатом съедобными грибами, в книге имеется раздел *"Страўныя грыбы і іх выкарыстанне"*. Здесь приведены все сведения, необходимые не только начинающим грибникам, но и любителям «тихой охоты» со стажем: показаны основные группы съедобных грибов: допущенные в заготовку органами санэпиднадзора; малоизвестные съедобные грибы, собираемые не везде и не всегда, далеко не всеми грибниками; и условно съедобные — грибы, употребление которых в пищу возможно только при

обязательном соблюдении правил предварительной обработки. Здесь же даются указания по правильному, безопасному использованию каждой группы макромицетов. Описаны способы заготовки грибов впрок — как традиционные в Беларуси сушка и засолка, так и более современные — маринование, замораживание, применение сухого и жидкого экстрактов, грибных кубиков, грибных порошков. Из кулинарных книг и справочников почерпнуты рецепты грибных блюд многих народов из разных стран мира, числом около 200, которые красноречиво свидетельствуют о поистине безграничных возможностях использования грибов как в качестве самостоятельных блюд, так и в виде пикантной, полезной и вкусной приправы к мясу, рыбе и овощам, способствующей их усвоению.

Поскольку в целом книга служит целям сохранения и показа национальных белорусских традиций, связанных с грибами, особое внимание уделено белорусской национальной «грибной» кухне — её традициям, особенностям, разнообразию: по материалам опроса жителей различных регионов, не только сельских, но и городских, показано использование грибов в нашем крае.

Написанная на строго научном материале, книга тем не менее рассчитана не только на специалистов — микологов, ботаников, биологов других профилей, медиков, языковедов и лингвогеографов, но и на более широкий круг читателей — любителей природы, грибников, учащихся школ, средних и высших учебных заведений, работников культуры, экономистов, социологов, фольклористов и т. д. Поэтому в книге дается большой справочный материал: толковый терминологический словарь; мотивация современных научных названий; списки грибов по категориям; рекомендуемая и использованная литература; алфавитные указатели белорусских, русских и латинских названий грибов. В дополнениях *("Дадаткі")* показано размещение стародавних грибовищ в Беларуси и оригинальный, сочный, красочный материал *"Грыбы ў беларускім фальклоры"*.

Таким образом, книга, хорошо оснащенная как основным научным, так и подробным вспомогательным, справочным материалом, изложенная в популярном стиле, иллюстрированная чёрно-белыми рисунками-схемами, цветными изображениями грибов, лингвогеографическими картами, послужит делу более полного познания грибов как части белорусской природы, а также сохранению богатого, самобытного языка и национальных традиций белорусского народа.



Тэрміналагічны тлумачальны слоўнік

Абіятычныя фактары — тэмпература, вільгацезабяспечанасць, асвятленне, асаблівасці глебавага покрыва ды іншыя ўмовы асяроддзя.

Адпад — штогадовыя рэшткі драўніны — апалае галлё, ламачча, кара.

Алантоідныя зярліцы — крыху сагнутыя ў адзін бок, падобныя да фасолі або ныркі.

Алівавы (колер) — светла-руды з брудна-жоўтым, цёмна-шэрым ці брудна-шэрым адценнем; колер спелых алівак, паранай травы.

Аманіціны (аматаксіны альфа-, бэта-, гама-) — смяротна небяспечныя атрутныя рэчывы мухамораў групы бледнай паганкі, каптуроўкі краймовай — двайніка апенькі бярозавай (варушкі).

Амілоіднасць — спецыфічная рэакцыя грыбных структураў (абалонкі зярліцаў, гіфаў) на ёд (рэактывы Люголя, Мельцэра): у некаторых відаў яны становяцца сіне-фіялетавымі.

Анастамозы — папярочныя перагародкі (жылкі) паміж пласткамі, гіфамі ў грыбні, паміж растковымі трубачкамі прарослых зярліцаў.

Антрапагенныя фактары — фактары, звязаныя з уплывам чалавечай дзейнасці на прыроду: карыстанне лесам і яго рэсурсамі, механічнае ўздзеянне, пашкоджанне расліннасці, забруджанне паветра, вады і глебы і да т. п.

Антыкаагулянты — рэчывы, што засцерагаюць ад узнікнення тромбаў у крывацёку. Знойдзены ў апеньцы зімовай, зялёнцы.

Апад — сезонныя рэшткі раслін — апалае лісце,ігліца, шышкі, адмерлыя зёлкі ды інш.

Арнаментацыя — выступы ў выглядзе рэбраў, барадавак, дзідачак, кропак у абалонцы зярліцаў.

Арэал — вобласць распаўсюджання віду.

Арэаліраванасць — больш-менш глыбокая сеткаватая парэпанасць з гладкімі пляцовачкамі паверхні шапачкі некаторых грыбоў.

Арэхавы (колер)—светла-цынамонавы з лёгкім алівавым адценнем; колер спелай лузгі лясных арэхаў.

Аскавыя грыбы — клас вышэйшых грыбоў з аскам (торбачкай) у якасці асноўнага органа полавага зерлявання.

Асмужанасць — наяўнасць на паверхні пладовага цела рэшткаў покрыва ў выглядзе смугі — мучністасці, камякаватасці, машастовасці ды інш., прыкметных у спелых грыбоў на шапачцы, найчасцей на верхняй частцы ножкі.

Аўтатрофы — зялёныя расліны, здольныя да фотасінтэзу (утварэння арганічных рэчываў з вуглякіслага газу і вады на сонечным святле).

Аўтоліз — самарасчыненне, самазасваенне тканак пад уздзеяннем уласных ферментаў (расплыванне ў вадкія кроплі пласткоў ды мякаці ў некаторых гнаевікоў, благуноў).

Базідыёлы — бясплодныя клеткі гіменію, падобныя да базідый.

Базідыёма, базідыякарп — пладовае цела базідыяльнага грыба.

Базідыя (падстаўка) — асноўны орган полавага зерлявання ў вышэйшых грыбоў класа Базідыяміцэты (базідыяльныя грыбы). У шапачкавых грыбоў яна аднаклеткавая, прастакутная, унізе крыху звужаная, з 2–4 тонкімі трубачкавымі атожылкамі на верхавінцы (стэрыгмамі), на якіх узнікаюць зярліцы.

Базідыяльныя грыбы, базідыяміцэты — клас вышэйшых грыбоў з базідыяй у якасці асноўнага органа полавага зерлявання.

Балетол — антыбіётык з баравіка ды іншых трубачкавых грыбоў.

Барэяльныя віды — грыбы, пашыраныя ў ігліцавых, часам і ў мяшаных лясах мернае зоны Паўночнага паўшар'я.

Біёта — жывое насельніцтва цэноза, іншай часткі Зямлі.

Біcтравы (колер) — руды з цынамонавым адценнем.

Біягеацэноз (экасістэма) — частка біясферы з пэўным кантынгентам жывых істот і абіятычных фактараў.

Біятрофы (паразіты) — грыбы, што жывуць на жывых дрэвах або кустах (апенька восеньская, некаторыя лускаваткі, дрэўнавушкі, грыбаўка, махавік паразітны).

Біятычныя фактары — жыццёвыя формы (жывёлы, расліны, грыбы і г. д.), якія насяляюць пэўнае супольніцтва, экасістэму.

Блакітнявы (колер) — светла-блакітны.

Брудна-жаўтлявы (колер) —светла-жоўты з лёгкім сівым адценнем.

Бурачковы (колер) — цёмна-чырвона-пурпуровы.

Бурштынавы (колер) — вохрана-жоўты, светла-жаўтлявы ці светла-цынамонава-жоўты; тое, што «янтарный».

Буфатэнін — рэчыва, здольнае актыўна ўплываць на псіхіку. Знойдзена шмат у якіх мухамораў.

Бэзавы (колер) — камбінацыя ружовага і светла-фіялетавага ці светла-лілёвага колераў; тое, што «сиреневый».

Бялявы (колер) — сыроваткава-белы, вадзяністы.

Відавы дыягназ — апісанне спецыфічных прыкметаў віда.

Вохраны (колер) — вельмі светлы рудзявы з жаўтлявым адценнем.

Вохрысты (колер) — тое самае, але адценне больш цьмянае, брудна-жаўтлявае; колер не такі зыркі, як папярэдні.

Галарктычныя віды — грыбы, пашыраныя ў Паўночным паўшар'і ў лясах (лясны субэлемент) і па-за лясамі (уласнагаларктычны субэлемент).

Галюцынагены (псілацын, псілацыбін ды інш.) — рэчывы з шэрагу грыбоў (пераважна паўднёва-амерыканскіх перавяслаўкавых і гнаевіковых), якія выклікаюць галюцынацыі, часам вельмі яркія праявы.

Геаграфічны элемент — група відаў з падобнымі арэаламі.

Генафонд — сукупнасць відаў, якая выявіла свае прыкметы ў наяўнасці і ў спадчынных магчымасцях.

Гетэратрофы — бесхларафільныя арганізмы, здольныя існаваць толькі за кошт гатовага арганічнага рэчыва ў розных субстратах.

Гіграфаннасць — здольнасць грыбоў з волкай мякаццю змяняць афарбоўку ад страты вільгаці.

Гіменафор — выrasты на ніжняй паверхні шапачкі, пакрытыя гіменіем, — пласткі, трубачкі, фальбонкі, дзідачкі і г. д.; у шапачкавых грыбоў гіменафор толькі пластковы, зрэдку трубачкавы.

Гіменій — слой зерляносных (базідый з зярліцамі) і стэрыльных клетак — базідыёлаў, цыстыдаў і цыстыдыёлаў на паверхні гіменафору ў базідыяльных макраміцэтаў.

Гіфы — мікраскапічна тонкія далікатныя ніткі, з якіх складаецца грыбня (міцэлій). Адрозніваюць гіфы аднаклеткавыя, без перагародак (у ніжэйшых грыбоў) і шматклеткавыя, з перагародкамі (у вышэйшых грыбоў).

Глінавы (колер) — светла-жоўта-вохраны з лёгкім брудна-рудым або брудна-чырвоным адценнем.

Грыбная клятчатка — асноўная частка складу клеткавай абалонкі грыбоў. Утрымлівае фунгін, таму засвойваецца з цяжкасцю; гэта значна зніжае пажыўную каштоўнасць грыбоў.

Грыбны каптурок — шчыльнае спляценне з гіфаў на паверхні дробных карэньчыкаў у эктатрофнай (вонкавай) ці эктаэндатрофнай (мяшанай) мікарызе, уласцівай шапачкавым грыбам.

Грыбня (міцэлій) — вегетатыўнае цела грыба, складзенае з гіфаў. У шапачкавых грыбоў грыбня шматгадовая, шматклеткавая. Яна ажыццяўляе рост, размнажэнне, рассяленне, жыўленне грыбоў.

Грыбовішча (не́руш) — мясціна, дзе штогод родзіцца багата грыбоў.

Гумус (перагной) — ніжні гарызонт ляснога подсцілу, у якім завяршаецца разбурэнне складаных лігна-цэлюлозных злучэнняў з раслінных рэшткаў і назапашваюцца гумінавыя кіслоты, што робяць глебу ўрадліваю.

Гумусавыя сапратрофы — экалагічная (трафічная) групоўка грыбоў у грыбным покрыве, якія завяршаюць разбурэнне подсцілу (лускоўніцы ды інш.).

Драўнінавы (колер) — вельмі светлы жаўтлявы, амаль бялявы.

Дыхатамічнае разгалінаванне — такое, пры якім галоўная вось на верхавінцы падзяляецца на дзве і спыняе свой рост. Астатнія падзяляюцца такім жа чынам.

Дэрматацыстыды — цыстыды на паверхні пладовага цела.

Жаўтлявы (колер) — светла-жоўты.

Зеляпявы (колер)—светла-зялёны; колер маладой руні.

Зерлевы парашок — маса зярліцаў, што высыпаецца са спелых шапачак. Колер парашку — важны крытэрый у дыягностыцы грыбоў.

Зоністасць (калцаватасць) — наяўнасць чаргавання светлых і цьмяных канцэнтрычных палосаў на шапачцы шэрагу сыравежкавых грыбоў (рыжок, ваўнянка ды інш.).

Зярліцы (мн. **зерле**) — зароднікі грыбоў, шалуднікаў, папарацяў, водарасцяў, імхоў. Адрозніваюць базідыязярліцы і асказярліцы (полавае зерле), канідыі, хламідазярліцы ды інш. (няполавае зерле). Зярліцы мікраскапічна дробныя, але розных памераў; яны розныя і па форме (авальныя, эліпсаватыя, верацяновыя, куляватыя, яйкаватыя, фасоляватыя і г. д.), па афарбоўцы (ад бясколерных да чорных), па структуры абалонкі (гладкія, барадаўкавыя, вуглаватыя, дзідаватыя, рэбраватыя, шурпатыя).

Ідэнтыфікацыя — вызначэнне грыба шляхам параўнання яго з вядомымі грыбамі.

Ізабелавы (колер) — светла-ружова-рудзявы або сіва-жаўтлявы.

Ірдзяны (колер) — яркі рудзява-чырванявы з лёгкім жаўтлявым адценнем.

Іржавы (колер) — брудна-рудзявы з рыжым адценнем.

Кававы (колер) — брудна-цынамонавы або светла-цынамонавы з лёгкім брудна-чырвоным адценнем (кавы з малаком).

Каларыум — калцаватая, з узростам адшчэпленая ад ножкі зросласць пласткоў у часткі жывунцоў, буйналускаўніц ды іншых грыбоў.

Капратрофы (капрафілы, капрабіёнты) — невялікая група сапратрофных грыбоў на гнаі, рэштках адкіддзя траваедных жывёлаў, на добра ўгноенай глебе.

Кара́левы (колер) — чырвона-ружовы.

Карбатрофы (карбафілы, карбабіёнты) — невялікая група сапратрофных грыбоў, што жывуць на дрэўным вугалі, на смалях, пажарышчах, старых вогнішчах.

Картына — валакніста-павуцінавае, вельмі далікатнае покрыва, нацягнутае паміж беражком шапачкі і ножкаю ў шэрагу шапачкавых грыбоў, тып частковага покрыва ў павуцінавых.

Касмапалітныя віды — грыбы, пашыраныя ў абодвух паўшар'ях на ўсіх кантынентах, акрамя Антарктыды.

Кіпра (пора) росту — патанчэлая частка абалонкі зярліцы на канцы, супрацьлеглым апікальнаму, праз якую з зярліцы выходзіць расткова трубачка (гіфа).

Кіпры (сітавінне, поры) — адтуліны трубачак у гіменафоры глызнікавых грыбоў. Колер, форма, памер кіпры — дыягнастычныя прыкметы.

Класіфікацыя — вызначэнне таксонаў і іх месцаў у сістэме.

Колца (пярсцёнак) — рэштка частковага покрыва на ножцы, звычайна на верхняй яе частцы. Бывае плеўкавае, лямцавае, валакніста-павуцінавае, зярністае, адно- ці двухслаёвае, прыраслае або рухомае, трывалае ці знікальнае.

Крэмавы (колер) — вельмі светлы ружова-жаўтлявы.

Ксілатрофы (ксілафілы, ксілабіёнты) — грыбы, што жывуць на пянёўі ды ламаччы, на іншых рэштках драўніны (сапратрофныя), на жывых дрэвах ці кустах (біятрофныя).

Кубавы (колер) — тое, што фіялетавы.

Кутыкула (скурка) — покрыўная тканка на карпафоры. Бывае плеўкавая, валакністая, зярністая, складзеная з прылеглых гіфаў, аднародная ці з пілацыстыдамі, валаскамі або сферацытамі; часам кутыкула мае выгляд трыхадэрмы — з прыўзнятымі і размешчанымі накшталт плоту канцавымі элементамі гіфаў. Бывае гладкая, валакністая, сухая або слізістая, валасіста-апушаная, лусковая ці зярністая, парэпаная або зморшчкавая.

Лілёвы (колер) — тое, што фіялетавы, але халаднейшы, з брудна-шэрым адценнем.

Лактарыявіялін — антыбіётык з рыжка.

Латэкс (малочны сок) — больш-менш густая вадкасць у малочных хадах малачаеў і некаторых бомаў (міцэн).

Лясны подсціл — слой ападу і дробнага адпаду за некалькі гадоў; слой раслінных рэшткаў у рознай ступені разбурэння.

Макраміцэты — вышэйшыя базідыяміцэты і аскаміцэты з пладовымі целамі, даступнымі назіранню простым вокам.

Ма́мараткі — дробныя, яшчэ не развітыя карпафоры грыбоў.

Маркоўны (колер) — светла-жоўта-чырвоны; тое, што «оранжевый».

Марэлевы (колер) — жоўта-вохраны з лёгкім маркоўным адценнем; тое, што «абрикосовый».

Масяжовы (колер) — залаціста-цынамонавы з лёгкім чырвоным адценнем; тое, што «бронзовый».

Металы цяжкія — медзь, нікель, свінец, цынк, ртуць і г. д., пераважна з высокаю атамнай вагою.

Мікабіёта — грыбное насельніцтва пэўнай часткі тэрыторыі.

Мікарыза (грыбакорань) — сімбіёз грыба і вышэйшай расліны. Марфалагічна — каптурок на дробных карэньчыках і сетка Гартыга з гіфаў у міжклетніках тканкі кораня — асноўны тып мікарызы ў шапачкавых грыбоў. Фізіялагічна — актыўны абмен рэчывамі: грыб карыстаецца арганічнымі рэчывамі, створанымі дрэвам, пастаўляючы яму вільгаць з рашчыненымі ў ёй мінеральнымі солямі, рэчывы тыпу біясу і г. д.

Мікатрофы (мікафілы, мікабіёнты) — невялікая група шапачкавых грыбоў, якія жывуць на гнілых (сапратрофныя) ці жывых карпафорах шапачкавых жа грыбоў (біятрофныя грыбы).

Мікатэка — калекцыя ўзораў грыбоў найчасцей у выглядзе высушаных і апісаных паасобнікаў пладовых целаў, часам як матэрыял, зафіксаваны ў спірце ці фармаліне, або прэпараваныя зрэзы карпафораў, наклееныя на цвёрдую паперу.

Мікрон — тысячная доля міліметра.

Мультызанальныя віды — грыбы, пашыраныя на чатырох кантынентах (напрыклад, у Еўразіі, Афрыцы ды Паўн. Амерыцы).

Мультырэгіянальны элемент — частка мікабіёты, складзеная з відаў, пашыраных у абодвух паўшар'ях (напрыклад, у Еўразіі і Аўстраліі).

Мускаруфін — антыбіётык са скуркі мухаморы чырвонай.

Мускарыдзін — адна з небяспечных атрутаў мухаморы шэрай, чырвонай, парфіравай.

Мускарын — атрутнае рэчыва з мухамораў, некаторых валакнянак, лейкавіц; выклікае цяжкае атручэнне.

Мядовы (колер) — жоўты з лёгкім залаціста-рудзявым адценнем.

Мядзяны (колер) — залаціста-жоўта-рудзявы.

Мякаць — больш-менш мясістая тканка паміж кутыкулай і гіменафорам, прызначаная для аховы і жыўлення гіменію, забеспячэння яго вільгаццю; месца прымацавання гіменафору. Мякаць бывае мясістая, плеўкавая або драўністая, сухая, волкая, гіграфанная або не, па структуры аднародная ці разнародная, з розным смакам і пахам. Гіфы мякаці шмат у якіх грыбоў са спражкамі.

Мясовы (колер) — рудзява-чырванявы; колер свежай ялавічыны.

Наменклатура — сістэма назваў арганізмаў.

Немаральныя віды — грыбы, пашыраныя ў шыракалістavых, іглiцава-шыракалістavых мяшаных лясах мернае зоны Паўночнага паўшар'я.

Ножка (карэньчык) — частка пладовага цела, складзеная са стэрыльных гіфаў, якія ідуць вертыкальнымі жмуткамі, прызначаная для ўзняцця шапачкі з гіменіем над паверхняй субстрату. Бывае цыліндрычная,

верацяновая, клубняватая, булаўная, роўная або патоўшчаная ці звужаная пры аснове, з шуплавінаю (пустляй) — калі пустая ўсярэдзіне, губкаватай, драўністай, валакністай кансістэнцыі, цэнтральная ці бакавая.

Папіла (смочак) — вострая і часам высокая гарбавінка ў цэнтры шапачкі.

Паяскі — валакністыя, павуцінавыя або слізістыя патаўшчэнні на ножцы; рэшткі покрываў.

Пладовае цела (карпафор, базідыёма) — частка грыбнога арганізма, прызначаная для развіцця полавага зерля. Утвараецца на грыбні ў месцы кантакту дзвюх гіфаў; тое, што ў побыце завецца грыбам.

Пласткі — тып гіменафору ў пластковых — агарыкальных ды русулальных, часткова балетальных грыбоў. Утвораныя жмуткамі гіфаў (гл. трама); на паверхні пакрытыя гіменіем.

Пласточкі — пласткі, скарочаныя прыкладна на палову даўжыні; звычайна чаргуюцца з нармальнымі, што дасягаюць ножкі. Пры наяўнасці пласточкаў гіменафор звычайна называюць бідымным.

Подсцілавыя сапратрофы (педабіёнты) — экалагічная група грыбоў у грыбным покрыве, складзеная з відаў, якія селяцца на раслінных рэштках і разбураюць іх.

Покрывы (вэлюм, картына, плевачка) — ахоўныя абалонкі маладога пладовага цела або гіменафаральнай часткі яго. Покрыва агульнае (вэлюм) — ахоўная абалонка ўсяго карпафору, цалкам прыкметная толькі на маладых грыбах. З узростам пладовага цела разрываецца; рэшткі агульнага покрыва застаюцца на шапачцы ў выглядзе далікатнай смугі, валакністасці або плеўкавых бародавак і шматкоў (як у мухамораў); на ножцы — у выглядзе похвы (гл.) на аснове, смугі, валакністасці па ўсёй даўжыні ножкі. Покрыва частковае (картына, плевачка) —плеўкавая або павуцінава-валакністая абалонка, нацягнутая паміж краем шапачкі і ножкаю ў маладых грыбоў шмат якіх відаў. Рэшткі картыны застаюцца на шапачцы ў выглядзе валакніста-махрастай або плеўкавай аблямоўкі краю, а на ножцы — у выглядзе плеўкавага колца, валакністых або лямцавых паяскоў ці паяска.

Попельны (колер) — шэры з лёгкім сівым або чарнявым адценнем.

Похва — рэштка агульнага покрыва на аснове ножкі ў шэрагу грыбоў. Мае выгляд балонкавага мяшэчка, у адных грыбоў прырослага на самым донцы, у другіх — адагнутага па беражку ці прырослага да ножкі ў выглядзе шэрагу бародавачак, шматкоў.

Пурпуровы (колер), кармазынны, парфіравы — цёмна-руда-чырвоны.

Пясковы (колер) — вельмі светлы рудзявы з бледна-жаўтлявым ці светла-сівым адценнямі.

Раствовая гіфа — трубачка, што выходзіць з прарослай зярліцы праз кіпру росту і неўзабаве выцягваецца ў звычайную гіфу.

Рудзявы (колер) — светла-руды, светла-брудна-цынамонавы.

Руды (колер) — брудна-цынамонавы.

Рыжавы (колер) — бледна-рыжы.

Рызаморфы — шчыльныя, у тоўстай трывалай абалонцы, даволі аб'ёмныя спляценні (жмуткі) гіфаў, якія глыбока ўкараняюцца ў субстрат. Ёсць у некаторых ксілафільных грыбоў: у апенькі восеньскай, падшалягоўкі шыракапластковай і інш. Яны прызначаны для захавання грыбні ў неспрыяльных умовах, жыўлення і рассялення грыба.

Рэдуцэнты — грыбы-сапратрофы, якія разбураюць розныя раслінныя рэшткі.

Саломкавы (колер) — светла-пясковы, светла-жоўты з сівым адценнем; тое, што «бежевый».

Сапоравы (колер) — больш-менш цёмны брудна- ці рудзява-шэры, часам з фіялетавым адценнем; тое, што «дымчатый».

Сапратрофы — арганізмы, што існуюць за кошт разбурэння адмерлых арганічных рэшткаў.

Свянеласць — збляднение пачатковага колеру па меры падсыхання або выспявання грыба.

Сератанін — галюцынаген, знойдзены ў пладовых целах некаторых мухамораў.

Серкавы (колер) — жоўты з зелянявым адценнем.

Сетка Гартыга — сістэма гіфаў грыба-сімбіёнта, якая ідзе па міжклетніках у эктаэндатрофнай мікарызе.

Сівы (колер) — вельмі светлы шэры, амаль бялявы, бывае з ледзь прыкметнаю жаўтлявасцю.

Сімбіятрофы — экалагічная група грыбоў-мікарызаўтваральнікаў.

Сінявы (колер) — светла- або бледна-сіні (не блакітны).

Скураны (колер) — светла-рудзявы з лёгкім жаўтлявым адценнем.

Слівавы (колер) — камбінацыя пурпуровага з сінім; колер спелай слівы.

Смуга — танюткія рэшткі покрываў, якія абсыпаюць шапачку і ножку і шмат у якіх грыбоў лёгка здымаюцца, знікаюць. Смуга бывае далікатная — мучністая, або грубейшая — вотрынавая, камякаватая, дробналусковая, у выглядзе зярністасці або валасістага валаконня.

Спосаб прымацавання пласткоў — важная дыягнастычная прыкмета. Адрозніваюць пласткі прыраслыя (далучаюцца да ножкі па ўсёй бакавой вышыні); прыраслыя гачком (прыраслыя цалкам з утварэннем кароткага зубца-гачка, які зыходзіць на ножку); зыходныя (спускаюцца больш-менш нізка па ножцы, прырастаючы да яе па ўсёй вышыні); выемкавыя (канты пласткоў, не даходзячы да ножкі, закругляюцца, утвараючы каля яе выемку, а за выемкаю зрастаюцца з ножкай па

усёй вышыні); вольныя (прымацаваныя да ножкі толькі ў самай верхняй частцы або зусім не дасягаюць яе).

Спражкі — невялікія клетачкі на вонкавай паверхні гіфы насупраць унутранай перагародкі, што падзяляе гіфу на асобныя клеткі. Ёсць толькі ў базідыяміцэтаў.

Сталёвы (колер) — шэры са светла-сінявым адценнем.

Сферацыты (сферацысты) — круглыя ці авальныя клеткі ў мякаці сыравежкавых грыбоў. Сустракаюцца таксама ў кутыкуле іншых шапачкавых.

Таксаномія (сістэматыка) — навука пра класіфікацыю арганізмаў.

Таксоны — катэгорыі розных рангаў у сістэматыцы: віды і ўнутрывідавыя таксоны (разнавіднасці, формы); роды, падроды; сям'я, парадак і г. д.

Трама (гіменафаральная) — тканка, што ўтварае пласткі ды іншыя тыпы гіменафору; складаецца з гіфаў такой самай будовы, што і мякаць, асабліва ў цэнтральнай частцы. Трама білатэральная (двухбаковая) — з гіфаў, што сіметрычна разыходзяцца ад цэнтральнага шмутка зверху ўніз, да плаза і канта пластка. Трама інверсная (адваротная) — з гіфаў, што сіметрычна разыходзяцца ад цэнтральнага шмутка паралельных гіфаў знізу ўверх, ад канта пластка да яго асновы. Трама мяшаная — часткова з паралельных, часткова з адвольна размешчаных гіфаў. Трама няправільная — з бязладна, адвольна размешчаных гіфаў. Трама правільная — з паралельна размешчаных гіфаў.

Трубачкі — тып гіменафору ў глызнікавых і губавых грыбоў. Маюць выгляд тоненькіх роўных трубачак са зрослымі бакавымі сценкамі, утворанымі трамаю. Усярэдзіне высцеленыя гіменіем. У шапачкавых грыбоў трубачкі лёгка аддзяляюцца ад мякаці, у губавых яны зрослыя з ёю.

Тытунёвы (колер) — цынамонавы з цьмяна-зялёным адценнем.

Умбравы (колер) — цьмяна-цынамонавы.

Фіялетавы, ці кубавы (колер) — камбінацыя сіняга з цёмна-чырвоным; колер школьнага атраманту.

Фунгін (міцэцін) — частка грыбной клятчаткі; ідэнтычны хіціну.

Хейлацыстыды — цыстыды на кантах (краях, вастрыях) пласткоў.

Хіцін — рэчыва, з якога складаецца вонкавы шкілет жукоў, ракаў ды іншых бесхрыбетных жывёлаў.

Хрызацыстыды — цыстыды са змесцівам, жоўта-алівавым у шчолачы або спірце, разнавіднасць псеўдацыстыдаў.

Цагляна-чырвоны (колер) — чырвоны са светла-цынамонавым адценнем; колер чырвонай цэглы.

Целава-ружовы (колер) — колер незагарэлай скуры чалавека (маецца на ўвазе светлы тып еўрапеоіднай расы).

Цісавы (колер) — цёмна-чырвона-руды; тое, што «каштановый» або «шоколадный».

Цынамонавы (колер) — колер парашку карыцы.

Цынобравы (колер) — ярка-чырвоны; тое, што «киноварный».

Цыстыды — стэрыльныя клеткі, прызначаныя для выканання ахоўнай ды выдзяляльнай функцыі. У гіменіі цыстыды звычайна буйнейшыя за іншыя клеткі; яны розныя па форме, афарбоўцы ды іншых прыкметах.

Цыстыдыёлы — стэрыльныя клеткі ў гіменіі, падобныя да цыстыдаў.

Цытрынавы (колер) — жоўты або жаўтлявы з зелянявым адценнем.

Чарнявы (колер) — цёмна-шэры, амаль чорны.

Чырванявы (колер) — светла-чырвоны, але не ружовы.

Шапачка — частка карпафору, на якой утвараюцца вырасты гіменафору з гіменіем. Бывае стажкаватая або званочкавая, паўкуляватая або яйкаватая, падушкаватая, пукатая, з гарбавінкаю ці ўвагнутасцю, пляската-распасцёртая да лейкаватай, з выпрастаным або прыўзнятым беражком. Часта форма шапачкі з узростам грыба змяняецца.

Шматкі, барадаўкі — рэшткі балонкавага агульнага покрыва на шапачцы шэрагу грыбоў (мухамораў).

Шызы (колер) — камбінацыя з адценняў шэрага, чарнявага, алівавага і брудна-цынамонавага колераў.

Экалагічная група — віды, звязаныя агульнасцю жыццёвай формы і патрабаванняў да асяроддзя. Па адносінах да вільготнасці, напрыклад, адзначаюць ксерафільныя (здольныя жыць у сухіх умовах), мезафільныя (уласцівыя субстратам мернай волкасці), гіграфільныя (здольныя жыць у вільготлівых умовах) віды; па жыўленні — подсцілавыя сапратрофы, ксілатрофы і г. д.

Экалагічныя функцыі — выкананне грыбамі ролі ў пэўных экалагічных нішах: разбурэнне раслінных рэштказ, забеспячэнне раслін мікарызай і г. д.

Экалогія — навука пра сувязі асобных відаў (аўтэкалогія) або цэлых супольніцтваў з асяроддзем (сінэкалогія).

Эпікуціс — верхні слой кутыкулы.



ДАДАТКІ

І. Спісы страўных, малавядомых і ўмоўна страўных, нястраўных і атрутных грыбоў

1. Страўныя грыбы

Апенька восеньская
Гаёвік шэры
Гаёвік-абабак балотны
— звычайны
— мяккі
— чорны
Гаёвік-асавік белы
— дуброўны
— жоўта-руды
— чырвона-руды
Глызнік бляклы
Глызнік-баравік бярозавы
— звычайны
— хваёвы
Глызнік-добрык масяжовы
— сівы
Зялёнка
Круглакіправік сінелы
— цісавы
Лісічка звычайная
Малачай найлепшы
— саладкавы
Масляк бычыны
— звычайны
— зярнявы
Махавік дуброўны
— жоўта-руды
— лямцавы
— паразітны
— руды
— чырвоны
Пячурыца звычайная
— палявая
Радоўка шэрая
Рыжок
Сыравежка балотная
— бурачковая
— далікатная белая
— дзявочая
— жаўтлявая
— жоўтая
— litarally розна пластковая
— рудзелая алівавая
— рудзелая пурпуровая
— сіва-зеляняваяя
— сіне-жоўтая
— харчовая
— чарнелая
— чорная
— шарэлая
— шэрая

2. Умоўна-страўныя і малавядомыя грыбы

Апенька-варушка летняя
Белакапытнік вялізны
Белапавуцінавік цыбульны

Буйналускоўніца белая
— рабая
Валуй
Ваўнянка
Вільготнік вужовы
— дуброўны
— жаўтлява-белы
— мігдаляпахкі
— позні
— чырванелы
Вільготніца барвяная
— пярэстая
Вожычнік жоўты
— караляваты
— стракаты
Вужовік жоўта-руды
— шэры
Вужоўка-апенька шэрапластковая
Вушка заечае
Галавач вялізны
— мешкаваты
Гладун вішнёвы
Глузд веснавы
— восеньскі
Гнаявік атрамантавы
— белы чубаты
— зіхоткі
Губа авечая
— парасоністая
— серкава-жоўтая
Дрэўнавушка вустрыцавае
Дугапластовец бялюткі
— муражовы
Жывунец падарожны
Жывунец-часночнік высокі
— дробны
Зімніца машастовая
Зорачнік скурысты
Зярнянка бэзавая
— залаціста-жоўтая
— чырвона-рудзявая
Казарожка грабянёвая
— гронкавая
— жоўтая
— кучаравая
— языковая
Каранёвец жаўтлявы
Келіхаўка брудная
— рудая
— фіялетавая
Колцавік дробназморшчкавы
Красулька травеньская
Крохленка караняватая
— мясова-рудая
Крушняк вязавы
— рудзявы
Лакавіца бэзавая
— ружовая
Лейкавіца анісавая
— асмужаная
— духмяная
— звычайная
— ніцая
— таўкачовая
Ліпчак жаўтлява-чырвоны
Лісічка шэрая
Лускаватка залацістая
— тапырыстая
Лускоўніца белая
— шчытковая
Макрэц жаўтаногі
— ружовы
Малачай баркуновы
— белы
— бледны
— водарны
— драўнінавы
— звілісты
— звычайны
— звялы
— мокры
— нейтральны
— прэсны
— пухнаты
— рыжы
— сыроваткавы

Малачай-грузд асінавы
— дубовы
— машастовы
— пергамінавы
— перцавы
— узняты
— чорны
— ямкавы
Мухамора тоўстая
— шэра-ружовая
Павуцінавік бела-фіялетавы
— бранзалеткавы
— гладкаскуры
— дзьмухаты
— дуброўны
— ліпкі
— лусковы
— марэлевы
— намазаны
— пераможны
— слізісты
— страўны
— фіялетавы
— цвёрданогі
— цёмна-руды
— шызаногі
Падрадоўка гурбячковая
— паземая
— чорна-белая
— шліхаваная
Падшалягоўка караняватая
— шырокапластковая
Палявіца ранняя
— цьмяная
Пархавік перлавы
Перавяслаўка сіне-зялёная
Порхаўка цёмна-шэрая
Похвіца прыгожая
— шаўкавістая
Пянёвік вухаваты
Пячурыца лясная
— ружовапластковая
Радоўка бела-рудая
— вытачаная
— вязьмовая
— дахоўкавая
— жоўта-рудая
— касачовая
— сухая
— таполевая
Радоўка-апенька жоўта-чырвоная
— прыгожая
Ружавянка садовая
— слівавая
Смаржок круглы
— стажкаваты
Смярдзюх звычайны
Сподачнік гурбячковы
Сподачніца светла-чырвоная
Стрэшнік аленевы
— ільвіны
Студзінаўка позняя
Сухляк лусковы
Сыравежка крохкая
— пякучаедкая
— свянелая
Сядловіца кучаравая
Таўкачык веснавы
Труфля бялявая
— чырвона-рудая
— шаўкавістая
Шалягоўка купоўная
— лясная
— цісавая
— шэрая
Шаранка гарбавінкавая
Шышкавец страўны

3. Нястраўныя і атрутныя грыбы

Валакнянка бузоўнікавая
— землепластковая
— падзертая
Вільготніца стажкаватая
Вужоўка-апенька жоўтая

— серкава-жоўтая
— цагляна-чырвоная
Гаркун жоўцевы
Гнаявік кароназерлевы
Землязорка рудзявая
Казарожка яловая
Капытнік закручасты
— цёмналямцавы
Кілішак шліхаваны
Крохленка вільгацевая
— машастовая
Лейкавіца бялявая
— васкаватая
— вытачаная
Лускаватка вогненная
— вогнішчавая
Лускоўніца востралусковая
— грабянёвая
Малачай шэра-ружовы
Масляк горкі
Мухамора зялёная
— пурпуровая
— цытрынавая
— чырвоная
— шэрая
Павуцінавік звычайны
— змрочны
— пахновы
— цынамонавы
— чырвонапластковы
Падвільготніца аранжавая
Пархавік-дуля
Перавяслаўка белавызубленая
Радоўка адасобленая
— завостраная
— мыльная
— серкавая
Ружавянка веснавая
— выемкапластковая
— сапоравая
Слізянка верацяновая
— караставая
Смаляковец залаціста-рудзявы
— чырвона-рудзявы
Сухляк рабы
Цвёрдаскур звычайны
Шалягоўка абутая
— злітная



II. Размяшчэнне грыбовішчаў на Беларусі у XIX–XX ст.ст.

Лічбы на карце № 18 “Багатыя на грыбы мясцовасці XIX ст.” адпавядаюць геаграфічным назвам фонду № 34 РГТ (па кожнай губерні асобна) и сучаснаму адміністрацыйнаму падзелу Рэспублікі Беларусь. Назва Мінскай губ. не даецца ў тэксце.

Мінская губерня

1. Косіна Барысаўскага пав. (1873) — сучасная *в. Косіна Знаменскага с/с Лагойскага р-на.* 2. Юр’евічы Барысаўскага пав. — *Юр’евічы Хутарскога с/с Чэрвеньскага р-на.* 3. Жодзіна — *г. Жодзіна.* 4. Якшыцкая вол. Ігуменскага пав. — *Якшыцы Бярэзінскага р-на.* 5. Грабенская вол. Ігуменскага пав. — *Грабёнка Чэрвеньскага р-на.* 6. Якшыцкая вол., Багушэвіцкае вобчаства Ігуменскага пав. — *Багушэвічы Бярэзінскага р-на.* 7. Ленінская вол. Мазырскага пав. — *Леніна Жыткавіцкага р-на Гомельскай вобл.* 8. Міхалкаўская вол. Мазырскага пав. і 9. Міхаськаўская вол. Мазырскага пав. — *Міхалкі Мазырскага р-на і Санюкі Млыноцкага с/с Ельскага р-на Гомельскай вобл.* 10. Петрыкаўска-Капаткевіцкая частка ў Мазырскім павеце паміж левым берагам р. Прыпяці і прытокам Пціч, воз. Князь-жыд — *Петрыкаўскі р-н Гомельскай вобл.* 11. Лельчыцкая вол., Сіманічы Мазырскага пав. — *Лельчыцкі раён, в. Сіманічы Гомельскай вобл.* 12. Тонежская вол. Мазырскага пав. — *Тонеж Лельчыцкага р-на Гомельскай вобл.* 13. Тураў Мазырскага пав. — *Тураў Жыткавіцкага р-на Гомельскай вобл.* 14. М. Беласарока Дзярновіцкай вол. Рэчыцкага пав. — *Белая Сарока Даўлядскага с/с Нараўлянскага р-на Гомельскай вобл.* 15. Дзяражыцкая і Яльчанская вол. Рэчыцкага пав. — *Дзяражычы Лоеўскага р-на Гомельскай вобл.* 16. Раманавіцкая вол. Рэчыцкага пав. — *Бабровічы Калінкавіцкага р-на Гомельскай вобл.* 17. Нараўлянская вол. Рэчыцкага пав. — *Нараўлянскі р-н Гомельскай вобл.* 18. Даманавіцкая вол. Рэчыцкага пав. — *Даманавічы Калінкавіцкага р-на Гомельскай вобл.* 19. Заастравецкая вол. Слуцкага пав. — *Навозы Заастравецкага с/с Клецкага р-на.* 20. Кіевіцкая вол. Слуцкага пав. — *Макраны Семяжоўскага с/с Капыльскага р-на.* 21. Пацейкаўская вол. Слуцкага пав. — *Пацейкаўскі с/с Капыльскага р-на.* 22. Буйнавіцкая вол. Мазырскага пав. — *Буйнавічы Лельчыцкага р-на Гомельскай вобл.* 23. Целяханская вол. Пінскага пав. — *Целяханскі с/с Івацэвіцкага р-на Брэсцкай вобл.* 24. Марачанская вол. Мінскага пав. — *Морач Яскавіцкага с/с Салігорскага р-на.* 25. Астрашыцка-Гарадзецкая вол. Мінскага пав. — *Астрашыцкагарадоцкі с/с Мінскага р-на.* 26. С. Восава Барысаўскага пав. — *Восава Траяноўскага с/с Барысаўскага р-на.*

Магілёўская губерня

1. Зарэчанска-Талачынская вол. Сенненскага пав. — *Талачынскі р-н Віцебскай вобл.* 2. Замачская вол. Сенненскага пав. — *Замачак Сенненскага р-на Віцебскай вобл.* 3. Раснянская вол. Сенненскага пав. — *Раснянскі с/с Сенненскага р-на Віцебскай вобл.* 4. Пустынская вол. Сенненскага пав. — *Пустынкі Студзёнкаўскага с/с Сенненскага р-на Віцебскай вобл.* 5. Чарэйская вол. Сенненскага пав. — *Чарэя Чарэйскага с/с Чашніцкага р-на Віцебскай вобл.* 6. Лукомльская вол. Сенненскага пав. — *Лукомль (Лукомля) Чашніцкага р-на Віцебскай вобл.* 7. Бобрская вол. Сенненскага пав. — *Бобр Крупскага р-на.* 8. Гладкаўская вол. Чавускага пав. — *Гладкава Гарбавіцкага с/с Чавускага р-на.* 9. Чэрнеўская вол. Чавускага пав. — *Чэрнеўка Шклоўскага р-на.* 10. Беліцкая вол.Чэрыкаўскага пав. — *Новая Беліца Верамейскаўскага с/с Чэрыкаўскага р-на.* 11. Брацькаўская вол. Чэрыкаўскага пав. — *Брацькавічы Касцюковіцкага р-на.* 12. Лабанаўка Чэрыкаўскага пав. — *Лабанаўка Чэрыкаўскага р-на.* 13. Палуж Чэрыкаўскага пав. — *Палуж Краснапольскага р-на.* 14. Старынскаўская вол. Чэрыкаўскага пав. — *Старынка Краснапольскага р-на.* 15. Новаяльнянская вол. Чэрыкаўскага пав. — *Новая Ельня Краснапольскага р-на.* 16. Мікулінская вол. Аршанскага пав. — *Мікуліна Будскага с/с Горацкага р-на.* 17. Г. Горкі Горацкай вол. — Горкі Горацкага р-на. 18. Хаібнянская вол. Горацкага пав. — *Хабнішча, м. Ляды Мішневіцкага с/с Шумілінскага р-на Віцебскай вобл.* 19. Хаславіцкая вл. Мсціслаўскага пав. — *Хіславічы Хіславіцкага р-на Смаленскай вобл. РФ.* 20. Палыкавіцкая вол. Магілёўскага пав. — *Палыкавічы Чарнаруцкага с/с Шклоўскага р-на.* 21. Царкоўнаасавецкая вол. Быхаўскага пав. — *Чырвоны Асавец Грудзінаўскага с/с Быхаўскага р-на.* 22. Навабыхаўская вол. Быхаўскага пав. — *Новы Быхаў Быхаўскага р-на.* 23. Гарадзецкая вол. Быхаўскага пав. — *Гарадзец Быхаўскага р-на.* 24. Бычанская вол. Быхаўскага пав. — *Акцябрава Кармянскага р-на Гомельскай вобл.* 25. Гарадзецкая вол. Рагачоўскага пав. — *Гарадзец Рагачоўскага р-на Гомельскай вобл.* 26. Кісцянеўская вол. Рагачоўскага пав. — *Кісцяні Рагачоўскага р-на Гомельскай вобл.* 27. Кашалёўская вол. Рагачоўскага пав. — *Кашалёў Буда-Кашалёўскага р-на Гомельскай вобл.* 28. Нісімкавічы Рагачоўскага пав. — *Нісімкавічы Чачэрскага р-на Гомельскай вобл.* 29. Ціхініцкая вол. Рагачоўскага пав. — *Ціхінічы Рагачоўскага р-на Гомельскай вобл.*

Віцебская губерня

1. Храпавіцкя вол. Віцебскага пав. — *Храпавічы Мазалеўскага с/с Віцебскага р-на.* 2. Бельская вол. Лепельскага пав. 3. Кубліцкая вол. Лепельскага пав. — *Кублічы Ушацкага р-на.* 4. Каменская вол. Дрысенскага пав. — *Каменка Чапаеўскага с/с Верхнядзвінскага р-на.* 5. Юхавіцкае народнае вучылішча Дрысенскага пав. — *Юхавічы Расонскага*

р-на. 6. Чэпельская вол. Веліжскага пав. — *Чэплі Акцябрскага с/с Смаленскага р-на Смаленскай вобл. РФ.* 7. Малінаўская вол. Дзінабургскага пав. — *Малінаўка Завуцкага с/с Мёрскага р-на.* 8. Ліксненская вол. Дзінабургскага пав. — *басейн р. Ліксны, на паўн. воз. Дрысвяты, Літва.* 9. Усайская вол. Лепельскага пав. — *Усая Дубраўскага с/с Ушацкага р-на.*

Гродзенская губерня

1. Івашкевічы Ваўкавыскага пав. — *Івашкевічы Каралінскага с/с Зельвенскага р-на.* 2. Пескаўская вол. Ваўкавыскага пав. — *Пескі Мастоўскага р-на.* 3. Мураўёўская вол. Пружанскага пав. — *Мурава Сухапольскага с/с Пружанскага р-на Брэсцкай вобл.* 4. Антопальская вол. Кобрынскага пав. — *Антопаль Драгічынскага р-на Брэсцкай вобл.* 5. Іванаўская вол. Кобрынскага пав. — *Іванаўскі раён Брэсцкай вобл.* 6. Высокалітоўская вол. Брэсцкага пав. — *с. Такары Агародніцкага с/с Камянецкага р-на Брэсцкай вобл.* 7. Мяднянская вол. Брэсцкага пав. — *Медна Знаменскага с/с Брэсцкага р-на Брэсцкай вобл.* 8. Дварцоўская вол. Брэсцкага пав. — *Дварцы Рэчыцкага с/с Камянецкага р-на Брэсцкай вобл.*.

Ковенская губерня

1. Чыцянская вол. Панявежскага пав. — *рц Панявежыс Літвы.* 2. М. Кейдан — *рц Кедайняй Літвы.*

Віленская губерня

1. Хаценчыцкая вол. Вілейскага пав. — *Хаценчыцы Вілейскага р-на Мінскай вобл.* 2. Германішская вол. Вілейскага пав. — *Германішкі Гудагейскага с/с Астравецкага р-на Гродзенскай вобл.* 3. Краснасельская вол. Вілейскага пав. — *Краснае Сяло Запольскага с/с Карэліцкага р-на Гродзенскай вобл.* 4. Вілейская вол. Вілейскага пав. — *Вілейскі р-н Мінскай вобл.* 5. Шчучынская вол. Лідскага пав. — *Шчучынскі р-н Гродзенскай вобл.* 6. М. Арлы Арлянская вол. (па абодвы бакі р. Нёмана) Лідскага пав. — *Ворля Шчучынскага р-на Гродзенскай вобл.* 7. Каняўская вол. Лідскага пав. — *Канявічы Азёрскага с/с Гродзенскага р-на Гродзенскай вобл.* 8. Беняконская вол. Лідскага пав. — *Беняконі Воранаўскага р-на Гродзенскай вобл.* 9. Парпліцкая вол. Вілейскага пав. — *Порплішча Докшыцкага р-на Віцебскай вобл.* 10. Мярэцкая вол. Трокскага пав. — *Маркінэ Варэнскага р-на Літвы.* 11. Аранская вол. Трокскага пав. — *рц Варэна Літвы.* 12. Мікалаеўская вол. Дзісненскага пав. — *Мікалаева Казянскага с/с Браслаўскага р-на Віцебскай вобл.* 13. Халхолская вол. Вілейскага пав. — *Хоўхлава Хоўхлаўскага с/с Маладзечанскага р-на Мінскай вобл.* 14. Камайская вол. Свянцянскага пав. — *Камаі Пастаўскага р-на Віцебскай вобл.*

Багатыя грыбовішчы (паводле сучасных мясцовых паведамленяў)

1. Крупеніна Астравецкага с/с Бешанковіцкага р-на Віцебскай вобл. **2.** Ходцы Ходцаўскага с/с Сенненскага р-на Віцебскай вобл. **3.** Ульянавчы Ульянавіцкага с/с Сенненскага р-на Віцебскай вобл. **4.** Латышова Плоскаўскага с/с Талачынскага р-на Віцебскай вобл. **5.** Дужаўка Дужаўскага с/с Чавускага р-на Магілёўскай вобл. (уроч. Ужгарскі і Кузьмініцкі бярэзнікі). **6.** Смаляніца Хараўскога с/с Пружанскага р-на Брэсцкай вобл. **7.** вв. Канева і Пожанькі Сенненскага р-на Віцебскай вобл.

Архіўныя звесткі пра грыбы ў XIX ст.

Пры вывучэнні пытання гісторыі шляхоў асваення грыбных багаццяў на Беларусі цікавыя звесткі даюць архіўныя матэрыялы. Так, напрыклад, амаль поўнае ўяўленне аб пашырэнні карысных грыбоў і багатых на грыбы месцаў (грыбовішчаў), аб сацыяльных, эканамічных і этнаграфічных асаблівасцях выкарыстання грыбоў у былых Мінскай, Віцебскай, Магілёўскай, Гродзенскай, Віленскай і Ковенскай губернях Расійскай імперыі дае 34-ы фонд "Рускае геаграфічнае таварыства" (50–80-ыя гады XIX ст.); які захоўваецца ў Вільнюскім дзяржаўным універсітэце (аддзел рукапісаў навуковай бібліятэкі). Адказы 260 спраў зроблены мясцовымі настаўнікамі, свяшчэннікамі на "Праграму для збірання звестак аб стане сельскай гаспадаркі і прамысловасці, якая складзена ў 1872 годзе па даручэнню распарадчага камітэта Паўночна-Заходняга аддзела імператарскага Рускага Геаграфічнага таварства". Трэба было адказаць на комплекс пытанняў 22-га параграфа "Ці не даюць лясы сродкі для развіцця промыслаў па збіранню грыбоў і ягад? Ці многа асоб займаюцца гэтымі промысламі, ці з'яўляюцца яны толькі для мясцовага збыту, або збіраемыя стварэнні ("произведения") збываюцца на бок; у такім выпадку, у якім выглядзе (сушэнні, саленні, мачэнні і да таго падобнае), куды менавіта, пры дапамозе якіх асоб па якіх цэнах?". Звесткі ў гэтых адказах з'яўляюцца гістарычна выключнымі, нават маюць пэўнае практычнае і тэарэтычнае значэнне для сучаснасці.

Звяртаюць на сябе ўвагу захапляючыя сведчанні мясцовых назіральнікаў (настаўнікаў і свяшчэннікаў) аб багатых грыбовішчах, напрыклад: "Нашы вялікія лясы… бываюць усыпаны ягадамі і грыбамі…" (Асавецкі прыход Бабруйскага пав.); "Лясы багаты ("изобилуют") грыбамі і ягадамі…" (Гарадзецкая вол. Рагачоўскага пав.); "…ва ўраджайныя гады грыбы з'яўляюцца раптам у такім багацці ("изобилии"), што жыхары ў свабодны ад работы час, і асабліва ў святы, набіраюць іх столькі, што як гаварыцца, і дзяваць некуды… сушаць у печах, лазнях, гумнах" (Беліцкая вол. Чэрыкаўскага пав.); "…другім годам грыбы тут з'яўляюцца у такой колькасці, што звяртаюць увагу ўсяго насельніцтва, якое збірае ў год каля 200 пудоў і больш на 2000 рублёў" (Іванаўская вол. Кобрынскага пав.); "лясы… багаты

на грыбы... *баравікі, казлы, рыжыкі, падбярозавікі* і іншыя” (Бельская вол. Лепельскага пав.); “Лясы па збіранню ў іх грыбоў і ягад даюць жыхарам промысел” (Дварцоўская вол. Брэсцкага пав.); “Баравы сасновы лес на працягу 20-ці вёрстаў у наваколлі... маёнтка Забор’я, багаты (“изобилует”) грыбамі...” (Хаценчыцкая вол. Віленскага пав.); “Ягад і грыбоў... у іншы год бывае вялікае мноства” (гл. карту № 18).

Паводле вусных паведамленняў сучасных мясцовых жыхароў у некаторых вышэй адзначаных мясцовасцях багатыя запасы грыбоў захаваліся і па сённешні дзень. Так, напрыклад, многа грыбоў родзіць у лясах каля в. Крупеніна Астрвецкага с/с Бешанковіцкага р-на Віцебскай вобл. (амаль штогод 9 мая многа высыпае падасінавікаў, як у 1968 г.), в. Ходцы Ходцаўскага с/с Сенненскага р-на Віцебскай вобл. (“ужасна грыбоў!”), в. Ульянавічы Сенненскага р-на Віцебскай вобл. (“Ульянаўская меснасць самая багатая на грыбы”), в. Латышова Плоскаўскага с/с Талачынскага р-на Віцебскай вобл. (“мушчына за тры, чатыры разы за дзень набіраў 800–900 баравікоў”), в. Дужаўшчына Чавускага р-на Магілёўскай вобл. (“грыбныя мясты”), в. Смаляніца Хараўскага с/с Пружанскага р-на Брэсцкай вобл. і інш.

Сведчанні аб тым, што грыбы растуць, але не даюць промысла “адзначаюцца ў вялікай” колькасці воласцей, менавіта: *у Віцебскай губ.:* Балціноўскай — Люцынскага, Бабыніцкай — Лепельскага, Балецкай, Уладзімірскай, Бяскатаўскай — Гарадоцкага, Асуньскай — Дзінабургскага, Вымнянскай, Янавіцкай — Віцебскага пав.; *у Магілёўскай губ.:* Баеўскай — Горацкага, Хлыстоўскай, Коханаўскай, Высачанскай, Любавіцкай, Старасельскай — Аршанскага, Лукаўскай, Сталбунскай, Палескай, Стара-Рудзянскай, Ціхінскай, Дудзіцкай — Рагачоўскага пав., Даўгамохскай, Навабыхаўскай, Гарадзецкай, Бычанскай — Быхаўскага пав., Хоцімскай. Загусцінскай — Клімавіцкага пав., Паўлавіцкай — Магілёўскага пав., Дубровіцкай, Мхініцкай — Чэрыкаўскага пав., Ульянаўскай вол., Абчугскай мясцовасці Сенненскага пав., Горскай — Чавускага пав., Добруш Вылеўскай вол. Гомельскага пав.; *у Мінскай губ.:* Ляскавіцкай — Мазырскага пав., Самахвалавіцкай, Бяларуцкай — Мінскага пав., Цімкавіцкай, Раманаўскай, Цялядавіцкай, Бялевіцкай — Слуцкага пав., Мікуліцкай, Карпавіцкай, Аўцюцевіцкай — Рэчыцкага пав., Сноўскай, Яроміцкай — Навагрудскага пав., Азарыцкай — Бабрускага пав., Лагойскай, Восаўскай — Барысаўскага пав., Шацкай — Ігуменскага пав., Любавічы Бярэзінскай вол.; *у Гродзенскай губ.:* Пескоўскай, Ізабеліцкай, Шылавіцкай, Пенюхоўскай, Дабравольскай, Свіслацкай, Самуйлавічах, Падароскай, Поразаўскай, Талачманоўскай, Тарнапольскай, Гарнастаевічах, Роскай — Ваўкыскага пав., Антопальскай, Азяцкай, Асавецкай, Казішчанскай, Гарадзецкай — Корынскага пав., Зубрыцкай, Нававольскай — Сакольскага пав., Мураўёўскай, Мікіцінскай — Пружанскага пав., Вялікарыце, Матыкальскай, Войскай, Камянец-Жыравіцкай, Турнянскай — Брэсцкага пав., Хірышчанскай, с. Волька — Бельскага пав., Крыпнянскай —

Беластовіцкага пав.; *у Віленскай губ.:* Дубатаўскай, Гадуцішскай, Ністанішскай, Аляксандроўскай, Засвірскай — Свянцянскага пав., Радунскай, Пакроўскай, Вострынскай, Ляцкай, Лебядскай, Дубіцкай — Людскага пав., Празарокскай, Новапагосцкай, Друйскай, Мёрскай, Варапаншчынскай, Глыбокскай — Дзісненскага пав., Сядліскай, Ліпнішскай, Крэўскай, Юрацішскай, Гальшанскай — Ашмянскага пав., Ільінскай, Быстрыцкай, Вязынскай, Сервіцкай, Аіцкай, Сядзецкай, Манькавіцкай, Лебядзёўскай, Крывіцкай, Будслаўскай — Віленскага пав., Алькенікскай, Міжрэцкай, Сумілішскай, Аляксандраўскай — Трокскага пав.; *у Ковенскай губ.:* Шкудскай — Цяльшоўскага ав., Кейданскай — Ковенскага пав., Анісцкай, Краснагорскай — Новааляксандраўскага пав.

Большасць адказаў сведчыць аб тым, што грыбы нарыхтоўваліся “для хатніх жыццёвых патрэб”, “для ўласнага харчавання”, “для сваёй неабходнасці”, “толькі як ласунак” і г. д. Вось некалькі тыповых адказаў (1873 г.): “Грыбы і ягада служаць толькі для мясцовага збыту; часам толькі грыбы збываюцца… сялянамі ў горад Мазыр” (Дудзіцкая вол. Рэчыцкага пав.); “Збіраемыя ягады і грыбы… служаць толькі для мясцовага ўжывання і вельмі ў малой колькасці прадаюцца” (Вызненская вол. Слуцкага пав.); “Асоб, якія займаюцца збіраннем грыбоў як промыслам, няма, але калі грыбы з’яўляюцца, тады ахвота карыстацца імі ахоплівае ўсіх. Сабраныя грыбы сушацца, а ў такім выглядзе збываюцца, пераважна… не на вагу, а на погляд” (Ляскавіцкая вол. Мазырскага пав.).

Мясцовыя жыхары таксама адзначалі абставіны, якія не спрыяюць багатаму росту грыбоў, напрыклад: *у Мінскай губерні:* “грыбы не растуць… па прычыне балоцістай мясцовасці…” (Лемяшовіцкя вол. Пінскага пав.); *у Віцэбскай губерні:* “мясцовасць гэта нізінная” (Галоўская вол. Люцынскага пав.), “па балоцістай мясцовасці ў лясах грыбоў і ягад вельмі мала” (Люцынскі пав.), “па прычыне маларасліннасці ў мясцовых лясах грыбоў і ягад мала” (Чарняцоўская вол. Невельскага пав.), “расце іх вельмі мала” (Далыская вол. Невельскага пав.), “у мясцовых лясах грыбы зусім не растуць…” (Узнясенская вол. Полацкага пав.), “у лесе много балот” (Себежскі пав.); *у Магілёўскай губерні:* “па абмежаванай колькасці лясоў… збіраннем грыбоў і ягад, як проыслам, ніхто не займаецца” (Высока-Гарадзецкая вол.); *у Гродзенскай губерні:* “лясоў вельмі мала і тыя на нізінах” (Варацэвіцкая вол. Кобрынскага пав.), “з-за адсутнасці паблізу лясоў” (с. Галоўчыц Антопальскай вол. Кобрынскага пав.), “па маламкасці лясоў” (Лышчынская вол. Брэсцкага пав.), “лясы ў аддаленасці” (Камянец Лютоўская вол. Брэсцкага пав.), “лясныя мясцовасці не даюць ніякіх сродкаў да развіцця промыслаў у адносінах грыбоў і ягад” (Талькаўскае сельск. вуч. Шылавіцкай вол. Ваўкавыскага пав.); *у Віленскай губерні:* “лясы,… вельмі мізэрныя адносна грыбоў і ягад…” (Ойшышская вол. Лідскага пав.), “бедныя лясы” (Дубіцкая вол. Лідскага пав.), “лясоў, якія даюць сродкі для збірання грыбоў і ягад для развіцця промысла не

знаходзіцца” (Глыбокская вол. Дзісненскага пав.); *у Ковенскай губерні:* “лясы тут найбольш лугавыя; а таму ягады і грыбы трапляюцца рэдка” (Грушлаўская вол. Мяльшэўскага пав.), “у лясах, так як большая частка іх балоцістая, то няма ні грыбоў, апрача падбярозавікаў, ні ягад, апрача журавін і то не заўсёды бывае” (Гульбінская вол. Панявежскага пав.).

У сувязі з нарыхтаваннем грыбоў аб’ектыўныя сведчанні адлюстроўваюць і сацыяльную сітуацыю. Прыватная ўласнасць на лясы давала права памешчыкам, ляснічым і арандатарам браць грошы з сялян за сезонны білет адпрацоўваць дні, штрафаваць. Цяжкасць гэтых умоў часта прымушала сялян адказвацца ад збірання грыбоў у багатых панскіх і магнатскіх лясах. Напрыклад: *у Мінскай губерні:* “У маёнтках паноў Шэвічаў плацяць, хто жадае, па 40 кап. “в лето” за права збіраць у лесе грыбы, ягады, арэхі” (Юравіцкая вол. Ігуменскага пав.), “У бліжэйшых лясах дастаткова грыбоў розных ягад, але па прычыне строгай забароны ў казённым маёнку ляснічымі, а ў памешчыцкіх — памешчыкамі, збіранне ў заняпадзе” (м. Тураў Мазырскага пав.); *у Магілёўскай губерні:* “Сяляне збіраюць грыбы і ягады ў памешчыцкіх лясах толькі для ўласнага ўжывання, і атрымліваюць за тое па 1 дню жаночаму ў карысць памешчыка” (с. Чыгірынка Быхаўскага пав.), “У сялян лесу няма; а пайдзі ў памешчыцкі, то мала таго, што грыбы адбяруць, а яшчэ абрабуюць — распрануць дагала” (Хаібнянская вол. Горацкага пав.); *у Віцебскай губерні:* “Лясы… маглі б даць значны заробак па збіранню грыбоў і ягад, але памешчыкі такі збор забаранілі… у працоўныя дні” (Ліксненская вол. Дзінабурскага пав.); *у Гродзенскай губерні:* “…бяднейшыя жыхары займаюцца збіраннем грыбоў і ягад, за гэта права… яны адпрацоўваюць два дні в «лето»” (с. Прылукі Мяднанскай вол. Брэсцкага пав.); *у Віленскай губерні:* “За права збірання грыбоў у лясах графіні Урускай… павінен даставіць у адміністрацыю маёнка Жалудка графіні па 3 фунты сушаных грыбоў” (Арлянская вол. Людскага пав.), “Памешчыкі накладваюць за збор грыбоў і ягад многа… работы” (Дзісна).

Нарыхтаваннем грыбоў займаліся ў вольны ад работы на полі час, выкарыстоўвалі дажджлівыя дні, святы і росныя раніцы. Хадзілі па грыбы пераважна дзеці, жанчыны, кутнікі, удовы, слабыя здароўем людзі. Але там, дзе грыбы давалі даход, браць грыбы выходзілі ўсе, пакідалі сельскагаспадарчыя работы. (Па традыцыі, часам і цяпер назіралася паслабленая ўвага да сельскагаспадарчых работ ва ўраджайныя сезоны ў Быхаўскім, Рагачоўскім, Ельскім і іншых р-нах.) Цікавымі з’яўляюцца сведчанні наконт заўзятага збірання грыбоў, напрыклад: *у Мінскай губерні:* “У пладавіты для грыбоў і ягад год падзённы працаўнік станавіўся даражэй вышэйназванай цаны” (20 кап.) (Барысаўскі пав.), “Збіраннем грыбоў займаюцца ўсе сяляне пачынаючы з 9 год, таксама і ўсе члены сям’і” (Мазырскі пав.), “Амаль усякі селянін з сваёй сям’ёй… збірае грыбы” (Слуцкі пав.), “Сяляне ўсе без выключэння займаюцца збіраннем грыбоў” (Пінскі пав.), “У нядзелю ідуць цэлыя сем’і за грыбамі” (Мінскі пав.); *у*

Магілёўскай губерні: "...толькі дзеці да 12 год" (Мсціслаўскі пав.), "...выключна займаюцца гаспадары вялікіх сем'яў" (Рагачоўскі пав.), "...у свабодны час, у святы і непагодлівыя дні... Адзінокія і па слабасці здароўя ... пастаянна займаюцца гэтым" (Пустынская вол. Сенненскага пав.); *у Віцебскай губерні:* "Збіраннем ягад і грыбоў займаюцца дзеці, а часам і дарослыя жанчыны" (Невельскі пав.), "Збіраннем грыбоў і ягад найбольш займаюцца дзеці і старыя, а ў святочныя дні амаль усе" (Віцебскі пав.); *у Гродзенскай губерні:* "Сяляне маючы вольны час (асабліва ў святочныя дні) ходзяць па грыбы (Кобрынскі пав.); *у Віленскай губерні:* "...у вольны час ад заняткаў па гаспадарцы" (Лідскі пав.), "Пры ўраджае сяляне пакідаюць і палявыя работы, як менш выгадныя, а ўвесь час выкарыстоўваюць на збіранне грыбоў" (Трокскі пав.); *у Ковенскай губерні:* "пераважна жанчыны займаюцца збіраннем грыбоў", або "збіраюць іх толькі дзеці і то ў вольны час" (Ковенскі пав.).

У матэрыялах фонду № 34 адзначаецца, што вельмі ураджайным годам на грыбы, ягады і арэхі быў 1872 год (Хаславіцкая вол. Мсціслаўскага пав., м. Кейдан Ковенскай губерні). Згодна сведчанням самымі грыбнымі лічыліся ліпень і жнівень месяцы (Чэрнеўская вол. Чавускага пав.).

Аб грыбных багаццях мясцовасцей сведчаць і цэны на сушаныя баравікі ва ўрадлівы год ад "некалькі капеек" (Віленскі пав.), ад 7 $^{1}/_{2}$ ("паўзлотка") капеек да 20 капеек за фунт (Барысаўскі пав.), ад 5 да 15 капеек (Аршанскі павет) або ад 3–4 або да 6–8 рублёў за пуд (Мазырскі пав.), а ва неўраджайныя гады — не вышэй 30–50 капеек за фунт (зрэдку да 1 рубля) або ад 4 да 12 рублёў за пуд (Рэчыцкі пав.). Адзначаецца ва ўраджайныя гады "мясцовая цана ад 5 да 15 капеек за кожны фунт" (Хлыстоўская вол. Аршанскага пав.). У Шклоўскай воласці "чорныя грыбы" прадавалі па 15 капеек серабром за фунт. За фунт сырых баравікоў плацілі ад 10 да 25 капеек серабром у Віцебску ці Бешанковічах. Капу сушаных баравікоў прадавалі па 30 капеек і даражэй у Лукомлі, 10–15 капеек у Свянцянах, а капу *сырых* баравікоў ад 10 да 15 капеек у Аршанскім і Лепельскім паветах. Указваецца, напрыклад, што "у аднаго гаспадара збываецца 6 гарцоў у Сянне на рынку" Пустынскай воласці Сенненскага павета, а з памешчыкам заключалі кантракт, што "Усякая душа, якая займаецца збіраннем грыбоў, можа сабраць іх 20-ць фунтаў, але інакш не можа адпраўляцца ў лес за грыбамі; як дамовіліся з памешчыкам" (Хаценчыцкая вол. Віленскага пав.). Адна жанчына за лета выпрацоўвала каля 30 або 25 рублёў у Дзінабургскім павеце, 5–10 рублёў у Лідскім павеце. Да пуда грыбоў прадавалі сялянскія жанчыны ў Мікалаеўскай воласці Дзісненскага павета. Захапляючым з'яўляецца і такое сведчанне аб баравіковым багацці, як, напрыклад: "Нават прыблізна нельга вызначыць колькі пудоў ідзе іх (грыбоў) на продаж: у мінулым (1872) годзе 5 чалавек з с. Марцынканцаў (суч. н.п. Марцынконіс Варэнскай вобл. Літвы) скупілі больш 300 пудоў для перапродажу, але гэта колькасць, відаць, складае не больш палавіны сапраўды

распрадаваемых грыбоў" (Аранская вол. Трокскага пав. Віленскай губерні, сучасная Варэна Літвы). Нарэшце гарнец салёных рыжыкаў 50 капеек серабром каштаваў у Пушолатах Ковенскай губерні.

Збывалі сяляне *сырыя* і *сушаныя* баравікі ("чорныя" грыбы пакідалі сабе) на кірмашы ў бліжэйшых мястэчках і гарадах. На месцы сушаныя грыбы прадавалі скупшчыкам. Вялікая колькасць скупленых сушаных грыбоў (па 200, па 300 пудоў) збывалася традыцыйна з кожнага рэгіёна ў пэўныя гарады па-за межы названых губерняў. З Мазырскага павета, Нараўлянскай воласці, Мінскай губерні, з Маркавіцкай воласці Гомельскага павета Магілёўскай губерні везлі скупленыя грыбы ў Кіеў, Харкаў, Мікалаеў, Чарнігаў, Чарнобыль (Чарнобылъ), а таксама ў Брагін, Любеч, Радуль, пасад Дабранку, у м. Паддабранку той жа Чарнігаўскай губерні. У Маскву збывалі сушаныя баравікі з Капаткевіцкай воласці Мінскай губерні, з Бобрскай воласці, з м. Талачын Сенненскага павета, з Брацькаўскай воласці Чэрыкаўскага павета Магілёўскай губерні. У Магілёў — з Сенненскага, Чэрыкаўскага, Чавускага паветаў. З таго ж Сенненскага павета паступалі грыбы ў Смаленск, Віцебск і м. Бешанковічы. Рэгіён жа былой Віленскай губерні забяспечваў грыбамі Вільню (з Засвірскай вол. Свянцянскага пав.), Варшаву, Пецярбург (з Аранскай воласці Трокскага пав. (рц Варэна Літвы), з Свянцанскай вол. Свянцянскага пав.). У Віцебскай губерні матэрыялы адлюстравалі вываз сушаных баравікоў з Сушкаўскай воласці Дрысенскага пав. ў м. Прыдруйск. З Гродзенскай губерні сушаныя баравікі везлі прадаваць у іншыя гарады і губерні. З Ковенскай губерні грыбы, асабліва арэхі скуплівалі і везлі ў Лібаву.

Адзначаецца і такі від размеркавання грыбоў, як перапродаж. Напрыклад, купцы з Падольскай губерні скупленыя грыбы па 8 і 9 рублёў перапрадавалі ў Дружылавічах Кобрынскага пав. па 10 і да 11 рублёў серабром за пуд.

Архіўныя матэрыялы сведчаць аб тым, што пануючым спосабам нарыхтавання было сушэне грыбоў (баравікоў). Адзначаны толькі адзінкавыя сведчанні, што грыбы мачылі (Себежскі пав. Віцебскай губерні) або салілі (Дварцовая вол. Брэсцкага пав.).

Адзначаны цікавы факт аб працяглым пражыванні (каля 300 гадоў да 1873 года) перасяленцаў каланістаў-лютэран з Галандыі у калоніях Нейброх і Нейдорф Брэсцкага павета, каля м. Дамачава (суч. Дамачаўскі п/с Брэсцкага р-на), якія "па збіранню грыбоў і ягад ... не займаюцца". Гэта сведчыць аб непераймальнасці мясцовых традыцый і ўстойлівасці нацыянальных звычаяў да збору грыбоў*.

* "Калоніі Нейдорфъ і Нейбровъ Дамачаўскай воласці Брэсцкага павета, уладар зямлі кн. Пётр Вітгенштейн, 777 дзесяцін і ў вечным чыншу у каланістаў, 774 дзесяціны" (П. Диков. Список землевладений в Гродненской губернии. Гродно. Типография Губернского правления, 1890, 314 с., стар. 118).

III. Грыбы ў беларускім фальклоры



Наша рэспубліка — край смалістых бароў, ельнікаў, раскошных дуброў і бярозавых гаёў, вельмі багатых на грыбы. Ва ўсе часы грыбы былі добрай падмогай у харчаванні насельніцтва, і да іх у нас спрадвеку склаліся асаблівыя адносіны. Яны адлюстраваліся шмат у якіх вершах многіх пісьменнікаў і паэтаў. Нагадваем, як вельмі цікава і трапна выказаўся пра грыбы класік беларускай і польскай літаратуры Адам Міцкевіч — шчыры аматар і добры знаўца роднае прыроды:

Грыбы ўрадзілі. Хлопцаў просяць пакланіцца
У песнях слаўныя, румяныя лісіцы —
Дзявоцтва сімвал, бо іх чэрві не з'ядаюць
І, дзіўна, насякомыя не абсядаюць.
Паненкі дык баравіка знайсці жадалі,
Якому песні ў нас палкоўніка чын далі.
А ўсе рыжка глядзяць, бо ён хоць і сціплейшы
І менш у песнях слаўны, але найсмачнейшы
Ці солены, ці свежы, у любую пору.
А Войскі дык збірае толькі мухаморы.

І іншыя грыбы, пакінутыя ў браку,
Па шкоднасці сваёй ці дзеля злога смаку,
Ужытак свой даюць: звярыне служаць ежай,
Гняздом кузуркам, гай малююць фарбай свежай.
На абрусе зялёных траў лясной паляны,
Нібы сталовае суддзё, парасстаўляны:
Сыраежак чырвона-жоўта-серабрыстых
Судзіначкі з віном, прыгожым і празрыстым,
Казляк, як быццам кубка дно, пукаты, клейкі,
Як смуклыя шампанскія кілішкі-лейкі,
А белякі далёка свецяць між паляны,
Як малако ў вялікіх кубках паліваных,
І, пылам шэрым поўная, сядзіць у цені,
Як перачніца, порхаўка. Другіх іменні
Мо ў зайчай або воўчай ведамыя мове,
Іх людзі не хрысцілі, бо гай імі повен.
Ніхто ні зайчых ані воўчых браць не рачыць,
А хто, нагнуўшыся, сваю памылку ўбачыць,
Бывае, зломіць грыб або нагой падкіне.
Не месца гэтакім слядам на зеляніне.

(“Пан Тадэуш”, з кнігі трэцяй.)

А сябра А. Міцкевіча, вядомы тагачасны паэт Ян Чачот уславіў лісічку:

“Лісічка, жоўты грыбок,
Слімакоў не баіцца;
Не точыць яго чарвячок,
Ён у лесе здароў блішчыцца”
(Паэма-віншаванне “Яжовыя”, 1819.)

Ёсць і іншыя звароты да грыбной тэмы, але ў вуснай народнай творчасці грыбы адлюстраваліся найбольш поўна: тут і трапныя прыкметы, сакавітыя, выразныя прыказкі і прымаўкі, вясёлыя, з добрым гумарам, лагодныя жарты, цікавыя параўнанні. Склалася цэлая народная тэрміналогія, якая характарызуе асаблівасці грыбоў, — час і месца з'яўлення пладовых цел, іх афарбоўку, велічыню, форму і да т. п. Назіранні грыбаўнікоў у асноўным адлюстраваліся ў мясцовых, народных назвах (гл. «Агульны спіс грыбоў»). У дадатак да іх прыводзім некаторыя выказванні аб грыбах, якія яшчэ раз сведчаць аб асаблівым, паважлівым стаўленні нашых людзей да гэтага цудоўнага і шчодрага дару прыроды.

Большасць запісаў зроблена І. Я. Яшкіным; частка ўзята са «Слоўнікаў» і іншых літаратурных крыніц (Мяцельская, Камароўскі, 1979; Рапановіч, 1958; Federowski, 1935; Юрчанка, 1977; Никифоровский, 1895; Янкоўскі, 1960 і інш.).

Песенны фальклор

Назвы грыбоў, іх якасці, характарыстыкі выкарыстоўваліся ў XVIII, XIX і XX стст. у вершах, пародыях, алегорыях. Так, калі ў XVIII ст. шляхта губляла сваю ваяўнічасць, перакладала вайсковыя абавязкі на прыгонных сялян, з'явіўся верш «Ваенны паход грыбоў». Яго напісаў выкладчык слуцкай калегіі Дамінік Рудніцкі (1676–1739)*.

Расказаў (загадаў) князь Баравік, седзячы пад сасною,
Усім грыбам ісці на вайну, усім ісці да бою.
Адказаў яму Казляк: — Я хоць добры юнак,
Ды самапала не маю, застануся ў гаю.
Адказалі Апенькі: — Мы грыбы слабенькі,
Мы ў полі не зраслі, ды пры дзераве скіслі.
Адказалі ім Рышкі: — Мы не баравыя шышкі,
Нашто ж нам шышак насіці, калі не умеемося біці?
Адказалі Лісічкі: — Не хочам той патычкі (бойкі),
Ідзі ты сам, Баравіку, стань за нас у шыку (строю).
Адказалі Пячары: — Не смакуюць нам ваенныя мары.

---

* Тут і далей у дужках — тлумачэнні А. І. Мальдзіса (1976), які падрыхтаваў .верш да друку. Назвы грыбоў транслітараваны з лацініцы на кірыліцу.

Няхай за нас мужыкі паб'юцца, Рыжыкі.
Адказалі і Грузды: — Мы не дурныя дразды,
Без круп, без солі ісці і трасцу ні з чым есці.
Адважыўся Мухамор, ды загінуў жа, як камар,
Ляжыш, грыбе, без духа, што парваўся
(усхапіўся, узняўся), як муха.

У XIX ст. у Падляссі Чыжоўскім і Нова-Бярозаўскім прыходах (цяпер Астравецкі р-н Гродзенскай вобл.) запісана песня маці аб сыне, які ідзе ў салдаты. У гэтай песні дзейныя асобы «грыб-баравік... усім грыбам палкаўнік», «рыжычкі-мужычкі», «ваўнушкі... старушкі», «мухаморы... сенаторы» (Крестоновский, 1876).

З тым жа ваенным матывам запісаны вусны верш в в. Вялікі Азярэцк Сенненскага р-на Віцебскай вобл. (1987).

Цар грыбны Баравік
Надумаў ваяваць.
— І вось, Суравежы, ідзіце ваяваць!
— А няма зімняе адзежы.
Адазваліся Варушкі:
— Мы ж тожа старушкі.
Адазваліся Апёнкі:
— У нас ногі тонкі.
Адазваліся Лісічкі:
— Мы Лісічкі-маладзічкі,
— Не пойдзем на вайну.
Не адказаліся Грузды:
— Мы рабяты дружны.
— Мы пайдзём на вайну.
— І ўсіх ворагаў паб'ём!
Цар грыбны Баравік
Ёсь над грыбамі палкаўнік!

Метафарычна выступаюць персанажы-грыбы ў вясельных песнях, прыпеўках:

Баравік жэніцца ды Бялянку бярэ,
А старога грыба ды за свата бярэ.
А Бялянка грыбу ды загану дае:
А, грыбе, грыбе, твая шапка крыва,
Твая шапка крыва, ножка чарвіва.

(Матэрыялы Дыялекталагічнага атласа беларускай мовы, в. Хвашчаўка Магілёўскага р-на, 1955.)

***

Ой, лопнуў абруч каля дзежачкі!
Ой, дзевачкі мае, сыравежачкі.
Ой, хто ж то хадзіў каля маей хаты?
Ці Іван? Ці Сцяпан? Чаравічкам знаці.

(Матэрыялы Дыялекталагічнага атласа беларускай мовы, в. Воса Кобрынскага р-на, 1953.)

Прыкметы, характарыстыка, ацэнка



Як зацвіце зямля — тады грыбы (баравікі)* будуць расці.



Каб дождж, туман, каб парыла — то будуць грыбы.



Грыбавік (дробны дождж) пайшоў — і грыбы пойдуць.



Як ідзе багавы (ціхі, без ветру) дожджык — грыбы будуць.



Расавікі — праўдзівыя грыбы (баравікі) растуць, як красуе жыта. Яны такія, як і асеннія, толькі меншанькія.



Справядлівыя грыбы (баравікі) — гэта лясныя грыбы, чырвоная шапачка ў іх і белы корань.



Стары грыб (баравік) зверху чорны, а з-пад нізу жоўты.



Ліповы грыб (баравік), ці верасовы грыб (баравік) —малады ён, усё роўна белы, а як стараваты стане, то жаўтаваты пада дном, гэта ўжо трэці сорт.



Верасовікі (баравыя белыя грыбы) у пушчах каля верасоў, а то і ў іх растуць. Яны заўсёды мажныя, корань бочачкай, галоўкі не то што чорныя, а ледзь-ледзь цёмна-вішнёвага колеру.



Лісічкі — грыбы чыстыя, не рабачлівыя (чарвівыя).



Спарыш два корані пад адной шапкай хавае.

---

* Тут і далей у дужках — тлумачэнні Яшкіна І. Я.



Як 10–20 грыбоў растуць разам — дык гэта гняздо або сад грыбоў.



Калі многа казлякоў, — кажуць, што яны мост-мостам растуць.



Грыбоў — хоць грэблю масці!



Грыбоў у лесе — свет белы! Заваленне грыбоў — хоць касою касі! Калісь у грыбы з возам ездзілі! Бывае, што грузавіком прывозяць з лесу.



Грыбоў было ўброд!



Калі на першую каляду (6 студзеня па н. ст.) многа зорак, то будзе многа грыбоў; калі на другую каляду перад Новым годам (13 студзеня) — будзе многа апенек; калі на трэцюю перад Вадохрышчам ці «Кшчэннем» — то грыбы і арэхі.



Грыбасей (дробны, імжысты, дождж) грыбы сее.



Як мокра, то і грыбна!



Калі грыміць, то не будзе грыбоў.



От навісь (іней) на Раство (Каляды), то будуць грыбы.



Калі зоркі на Каляду (6 студзеня), то з вясны чакай грыбоў; пад васільеўскую (шчодрую) Каляду (I3 студзеня) зоркі — пасярод лета грыбы, пад вадохрышчынскую (18 студзеня) — каля восені.



Калі на слупах у плоце вялікія шапкі снегу, то на грыбы добры будзе год.



Як у чысты чацвер (за два дні да Вялікадня) дождж ідзе, то грыбоў будзё многа.



Ранняе з'яўленне палявых і лугавых красак паказвае на багаты ўраджай грыбоў з лета да маразоў.



Як многа грыбоў вясной — то добры будзе ўраджай жыта ранняга пасеву; як многа грыбоў летам — то будзе добры ўраджай пасярэдняга пасеву; калі ж грыбоў багата пад восень, тады ўраджай добры будзе жыта позняга пасеву.



Мікола (22 мая) не сядзе абедаць без грыба (баравіка).



Як доўга ўлетку родзяць грыбы, то будзе доўгая восень і позна настане зіма.



Раней за лісічак нішто не расце.



Не кожны год лісічкі на адным месцы з'яўляюцца. Як сушэйшы год, яны па мхах растуць; як халодная восень — найбольш па ельнічках. А як мокры год, тады па бярэзнічках сустракаюцца. Як трапіш на лапіну — уся жоўтая ад лісічак зямля.



Лісічка ўсіх грыбоў хітрэй — заўсёды пад жоўты лісток хаваецца.



Дзе дубы, там і грыбы.



Дзе мухаморы, там і баравікі.



Папсур бывае кілаграмаў 5–6, салодкі, расце рэдка (Грыб-баран).



На месцінах у бары, на круглявінах у баравінах, на латачках у беразняках, на клетках у гаях, местамі ў дубровах сядзяць кучамі баравікі, або плятнёй свінні, або табуном куры, або лапікам цяцеры, або грузном на грузне ці кусточак на кусточку лісічкі-сястрычкі.

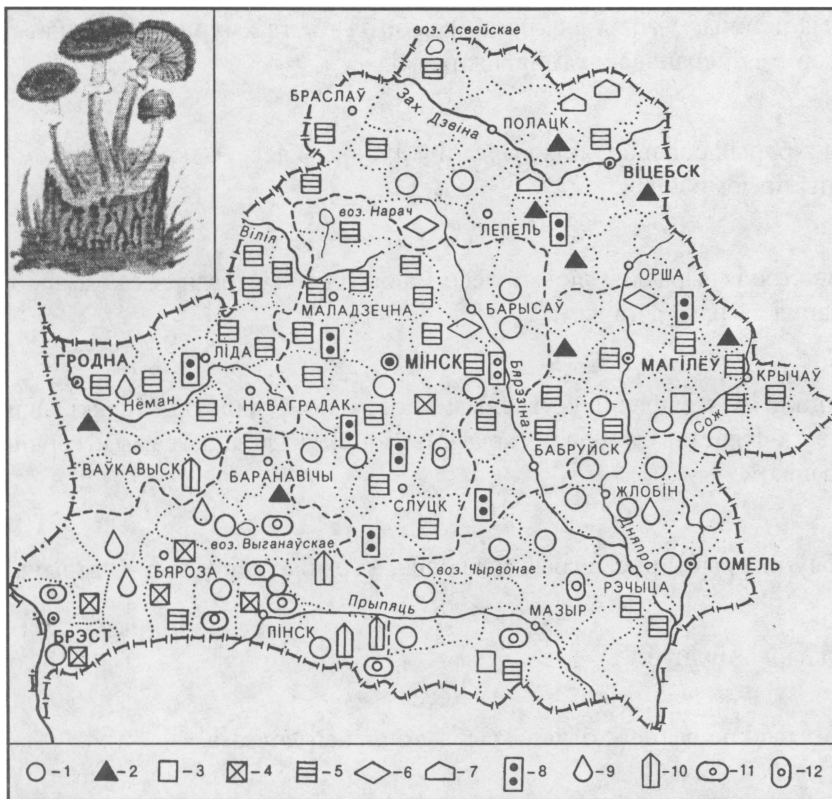


Самыя раннія грыбы: смаржкі, лейкавіцы, казелькі, сыравежкі.



Увосень апенькі (летам лейкавіцы) растуць гнёздамі, грамадаю, грудамі, гурбамі, гурой, гуртамі, гуртком, капой, карчамі, купамі, купаю, кустамі,

кучамі, кучкамі, чарадамі, чаранамі, шараном, шышакамі, шышкамі; пень апенек, шапкай растуць (карта № 19).



Карта № 19. Назвы выразаў “Апенькі растуць шышакамі...”:
1 — карча́мі, карчка́мі; 2 — куста́мі; 3 — шыпа́мі, шыпаха́мі; 4 — шышака́мі; 5 — ку́чамі; 6 — гру́да́мі; 7 — гру́знам(і); 8 — шы́шкамі; 9 — ку́па́мі; 10 —го́рбамі, гу́рбамі; 11 — чарана́мі; 12 — чарада́мі.



Сям’я, калонія, палянка грыбоў; гняздо баравікоў, грудок, гура, гурба, капа, ключ, корч, кубачак, куст, куча, кучма, лапік, плойма, сад, чарон, шоран, шышка, шарон, чарада; грознамі, шарамі сядзяць лашанкі (радоўкі).



З’яўленне грыбоў: абрадзіліся шчырыя, аб’явіліся, выніклі, валуі высядаюць з зямлі, грыбы зараслі (ужо будуць расці), пачаліся, паявіліся, пракінуліся, пусціліся, сталі, сталі пракідвацца, узыйшлі баравікі.



Баравікі-жытнікі (каласавікі), летнія апенькі — яны больш далікатныя, святлейшыя, больш тонкія.



Самыя лепшыя ўмовы для росту грыбоў — гэта хмурнае, халаднаватае надвор'е з «перападаючымі» дажджамі.



Цёмна-бурыя баравікі, якія выраслі ў дубовым лесе, маюць добры смак і моцны прыемны пах.



Баравікі, якія выраслі ў яловым лесе, маюць шапкі чырванаватай афарбоўкі і лічацца самымі лепшымі.



Баравікі, якія выраслі ў хваёвым лесе, маюць кароткія ножкі, шапкі буравата-фіялетавага колеру, гаркаваты прысмак і лічацца самымі горшымі з баравікоў.



Грыбаўнік грыбы рве, а грыбнічы бярэ, а грыбар адно знае — варыць.



Грыб пары пільнуе.



Адзін грыб не расце. Убачыў грыба, то шукай другога.



Усё тое ў даму гадзіцца, што ў лесе радзіцца (і грыбы).



Як паглядзіш на грыб, то ён перастае расці.

Прыказкі, прымаўкі, жарты, загадкі



Баравік — усім грыбам палкавік.



Баравік — цар грыбоў!



Крыкнуў баравік пад сасонкаю: «Збірайцеся, грыбоўе, са мной на вайну!»



Грыбок (абабак), адыдзі на бок — баравік едзе!



Калі з роду баравік, то лезь, браце, у кошык.



Калі грыбна, то і хлебна.



Без пары і грыб не расце.



Сядзі, грыбле, покуль хто здыбле.



Сядзіць як грыбу (грыбы) у параслі (мае цвёрдае, надзейнае становішча).



Калі родзяць грыбы, то і жыта зародзіць.



Калі няма рыб, добры і грыб.



Замнога два грыбы ў боршч.



Стары грыб, як шацёр.



Без шчасця і ў грыбы не хадзі, бо не набярэш.



Шчасліваму і ў грыбы хадзіць.



Шчасліваму і ў грыбах шчасце.



Век зжыць — да грыба дажыць.



Гаварыў грыб: «Уцякай, дубе!» — Ды рос, рос — чарвякі з’елі, на бок паваліўся, а дуб і цяпер расце.



Каб добрыя грыбкі, то елі б і ваўкі, а то мяса шукаюць.



Не кідай мяса, бо грыб — лепшая закраса.



У нас кажуць: «Добры казляк лепш за любое мяса».



Добры казляк (любы грыб, апрача баравіка) лепш кепскага мяса.



Фіялетавая радоўка — на бок і рыжок! (Смачней яго).



Без казлякоў людзі не маглі б пасціць (і жыць) пятроўку.



Дзевачкі-сыравежачкі,
Пасаліў бы я вас —
Няма дзежачкі!



Пайшоў дзед па грыбы
А баба па апенькі.
Дзед свае паварыў,
А бабіны сырэнькі.



Каля дзежачкі зарадзілі сыравежачкі.



Стаіць у лазе на адной назе (Грыб).



Стаіць Рыгор паміж гор, кіем падпёршыся, шапкай накрыўшыся (Грыб).



Усю зямлю прайшоў, чорну шапачку знайшоў (Баравік).



Кандрат, мой брат, цераз зямлю прайшоў, чырвону шапачку знайшоў (Асавік).



Стаіць у лазе — на адной назе,
Жыве ў лета, што гэта? (Грыб.)



Хоць у капелюшы, але галавы не мае (Грыб).



Маладзічак, невялічак, у чорну шапачку прыбраўся (Баравік).



Сядзіць пры дарозе, хто йдзе, той і кланяецца (Грыб).

ЛІТАРАТУРА

Авдеев П. Я. Домашнее питание: вкусно, экономно, разнообразно. Мн., 1987.

Адамов В. В. Краткий обзор растительности некоторых районов Белорусского Полесья // Зап. Бел. ин-та сел. и лесн. хоз-ва. 1925. Вып. 9.

Акты, издаваемые Виленскою Археографическою комиссиею. Т. 18: Акты о конных судах. Вильна, 1981. С. 271.

Акты, издаваемые Виленскою комиссиею для разбора древних актов. Т. 38: Инвентари староств, имений, фольварков и деревень XVIII века (1720–1798). Вильна, 1914. С. 39, 85, 306. 402, 451.

Аникиевич К. Т. Сенненский уезд Могилевской губернии: Опыт описания в географическом, историческом, этнографическом, бытовом, промышленном и статистическом отношениях, с картою уезда, схемою двух озёр и рисунками в тексте. Могилев, 1907.

Анненков Н. Ботанический словарь: Справочная книга для ботаников, сельских хозяев, садоводов, лесоводов, фармацевтов, врачей, дрогистов, путешественников по России и вообще сельских жителей. СПб., 1878.

Антонов А. А. О врачебных растениях, дикорастущих в Витебской губернии, и употребляемых населением ее в домашней и народной медицине. Витебск, 1888.

Архив Русского географического общества. Вильно, 1873. — Матэрыялы захоўваюцца у Аддзеле рукапісаў навуковай бібліятэкі Вільнюскага дзяржаўнага універсітэта. Фонд 34: справа 224, л. 76; с. 400, л. 12; с. 283, л. 66; с. 283, л. 66; с. 290. л. 36; с. 306, л. 5; с. 337, л. 24.

Атлас украінскай мовы: Картатэка. Т. 1, 2, 3 (ч. 1, 2). — Захоўваецца ў сектары дыялекталогіі і анамастыкі Інстытута мовазнаўства імя А. А. Патэбні АН Украіны.

Беларуская лінгвістыка. Мн., 1973. Вып. 4. С. 30–35.

Беларуская навуковая тэрмінолёгія. Вып. 6: Батаніка агульная і спецыяльная. Менск, 1924. С. 7, 8, 10, 13, 14, 17–19, 23, 25.

Беларуская народная творчасць: Загадкі. Мн., 1972. Беларуская народная творчасць: Легенды і паданні. Мн., 1983.

Белорусская кухня. Мн., 1986.

Беларуская Савецкая Энцыклапедыя. Мн., 1969–1975. Т. 1–12.

Беловежская пуща: Исследования. Мн., 1968. Вып. 2.

Белорусские блюда: Сб. рецептур. Мн., 1966.

Беспалый Д. А. С полным лукошком. Мн., 1985.

Бобровский П. Гродненская губерния // Материалы для географии и статистики России. СПб., 1863.

Борисова З. У. Лексико-семантическая и словообразовательная характеристика наименований грибов в русском языке: Автореф. дис. ... канд. филол. наук. Киев, 1989.

Булгаковский Д. Г. Пинчуки: Этногр. сб. Песни, загадки, пословицы, обряды, приметы, предрассудки, поверья, суеверия и местный словарь. СПб., 1890.

Бялькевіч І. К. Краёвы слоўнік Усходняй Магілёўшчыны. Мн., 1970.

Бярында Паўма. Лексикон славянороський. Киев, 1964; Синонима славянороськая / Старажытна-беларускія лексіконы. Мн., 1992.

Вайтовіч Н. Т. Баркалабаўскі летапіс. Мінск, 1977.
Вайтовіч Н. Т. Да характарыстыкі сучасных беларускіх гаворак: Гаворкі вёскі Лучын Рагачоўскага р-на Гомельскай вобл. // Уч. зап. Минск, пед. ин-та. 1956. Вып. 6.
Васильева Л. Н. Съедобные грибы Дальнего Востока. Владивосток, 1978.
Васильков Б. П. Съедобные и ядовитые грибы: Определитель. М., Л., 1948.
Васильков Б. П. Белый гриб: Опыт монографии одного вида. М.; Л., 1966.
Вопросник Общеславянского лингвистического атласа. III: Растительный мир. М., 1965.
Галай В. М., Мяцельская Е. С. З народных назваў грыбоў // Народная словатворчасць. Мн., 1979. С. 238–242.
Гарбацэвіч В. Аб слоўнікавых асаблівасцях Магілёўшчыны // Магілёўшчына. 1927. Т. 1. С. 106–108.
Галаўко А. І. Афілафаральныя грыбы // Энцыклапедыя прыроды Беларусі. 1983. Т. 1.
Горленко М. В., Соколов Д. В., Евлахова А. А. и др. Грибы // Жизнь растений. М., 1976. Т. 2.
Горшков А. В., Маслов Л. А. Блюда из грибов. М., 1954.
Грибы: Каталог. М., 1975.
Гринченко Б. Д. Словарь украпнськопмови. Кигв, 1907–1909. Т. 1–4.
Добровольский В. И. Смоленский этнографический сборник. Ч. 3. Пословицы. СПб., 1894.
Довнар-Запольский М. В. Баркулабовская летопись. Киев, 1908. С. 12, 38.
Доктуровский В. С. Очерк о растительности Минского Полесья в работе «Основные черты развития флоры юго-западной России». Херсон, 1910.
Дыялекталагічны атлас беларускай мовы. Мн., 1963. Дыялекталагічны атлас беларускай мовы: Матэрыялы архіва: № 954 (1953), № 323 (1955). Захоўваюцца ў Інстытуце мовазнаўства АН Беларусі.
Дыялектны слоўнік Брэстчыны. Мн., 1989.
Жывое слова. М., 1978.
Зайкоўскі Э. М., Тычка Г. К. Старадаўняя беларуская кухня. Мн., 1995.
Захарыч Ф. Ф. Збор і загатоўка грыбоў. Мн., 1931.
Захарыч Ф. Ф. Нарыхтоўка і пярвічная перапрацоўка дзікарослых грыбоў і ягад. Мн., 1955.
Захарич Ф. Ф. Пищевые грибы Белоруссии. Мн., 1950.
Захарич Ф. Ф. Дикорастущие грибы и ягоды Белоруссии, их заготовка и переработка. М., 1960.
Зеленский И. Минская губерния. СПб., 1864. Ч. 1, 2.
З народнага слоўніка. М., 1975.
Зябловский Е. Землеописание Российской империи для всех состояний. СПб., 1810. Ч. 6.
Інструкцыя па збіранню матэрыялаў для складання Лексічнага атласа беларускай мовы. Мн., 1971.
Историко-юридические материалы, извлеченные из архивных книг губерний: Витебской и Могилевской. Витебск, 1874. Вып. 5. С. 134.
Историко-юридические материалы, извлеченные из архивных книг губерний Витебской и Могилевской. Витебск, 1895. Вып. 26. С. 150, 244, 443, 471, 501.

Калачынскі М. За палямі, за лясамі. М., 1969.
Кальвик С. Эстонская кухня. Таллин, 1987.
Камароўскі Я., Мяцельская Е. З лексікі гаворак Цэнтральных раёнаў Беларусі // Полымя. 1989. № 4. С. 198–209.
Клімчук Ф. Д. З народных назваў грыбоў // Жывое слова. Мн., 1978 С. 184–196.
Книга о вкусной и здоровой пище. М., 1954.
Копиевский И. Номенклатор на русском, латинском и немецком языке. Петербург, 1718. — Фотакопія захоўваецца у Аддзеле гісторыі беларускай мовы Інстытута мовазнаўства АН Беларусі.
Кощеев А. А. Грибная кулинария. 750 оригинальных рецептов. М., 1992.
Крестоновский В. Беловежская Пуща // Рус. вест. 1876. Т. 126.
Крывіцкі А. А. Гаворкі вёскі Яскавічы Салігорскага раёна // Народная словатворчасць. Мн., 1979.
Кудряшева З. Н., Туткевич В. М., Захарич Ф. Ф., Сержанина Г. И. Грибы наших лесов. Мн., 1965.
Купрэвіч В. Ф. Да вывучэння грыбоў: Матар'ял экскурсіі ў грыбы // Асвета. 1929, № 1. С. 53–59.
Купрэвіч В. Ф. Страўныя, атрутныя і падазроныя грыбы. Мн., 1930.
Купрэвіч В. Ф. Грыбы Смалявіцкага раёну (Меншчына) // Матар'ялы да вывучэння флёры і фаўны Беларусі. 1931. № 6. С. 3–24.
Купрэвіч В. Ф. Шкодныя, атрутныя і страўныя грыбы, адшуканыя ў Смалявіцкім раёне // Сав. краіна. 1931. № 2/4. С. 34–76.
Купрэвіч В. Ф. Інструкцыі па вывучэнні і выкарыстанні страўных грыбоў і грыбных угоддзяў // Зб. праграм і інструкцый па краязнаўстве. Мн., 1932. № 1. С. 126–133.
Купрэвіч В. Ф. Задачы і метады вывучэння хвароб сельскагаспадарчых раслін. Менск, 1935.
Кухня народов СССР. Мн., 1987.
Кухня разных стран. Мн., 1986.
Ластоўскі В. Падручны расійска-крыўскі (беларускі) слоўнік. Коўна, 1924. Выданне факсімільнага тыпу. Мн., 1990.
Лебедева Л. А. Первый список грибов и миксомицетов Белоруссии // Зап. Бел. ин-та сельск. и лесн. хоз-ва. 1925. Вып. 49. С. 35–40.
Лебедева Л. А. Второй список грибов и миксомицетов Белоруссии // Тр. Бел. ин-та сельск. и лесн. хоз-ва. 1925. Вып. 9. С. 9–31.
Лебедева Л. А. Определитель шляпочных грибов. М.; Л., 1949.
Лебедева Л. А. Грибы: Заготовка и переработка. М.; Л., 1937.
Лебедева Л. А. Третий список грибов и миксомицетов Белоруссии // Тр. Бот. ин-та АН СССР. 1934. Т. 2. С. 347–351.
Лексічны атлас беларускіх народных гаворак: у 5-ті тамах. Т. 1. Раслінны і жывёльны свет. Мн., 1993 (карты №№ 288–296).
Литовская метрика: Книга публичных дел // Рус. истор. библиотека. 1914. Т. 30. С. 576.
Мадьяр Э. Кулинарное искусство и венгерская кухня. Будапешт, 1957.
Мальдзіс А. З літаратуразнаўчых вандраванняў: Нарысы, эсэ, дзённікі. Мн., 1987.

Мальдзіс А. Перачытваючы фонд 1135 ...// Маладосць. 1976. № 9. С. 188–189, 192.
Мартынов С. М. Профилактика отравлений грибами. М., 1975.
Матэрыялы да абласнога слоўніка Магілёўшчыны. Мн.. 1981.
Матэрыялы для дыялектнага слоўніка Гомельшчыны // Бел. мова і мовазнаўства. Мн., 1975. Вып. 3. С. 161–260.
Матэрыялы для дыялектнага слоўніка Гомельшчыны // Беларуская мова. Мн., 1977. Вып. 5. С. 98–181; 1978. Вып. 6. С. 120–236; 1980. Вып. 7. С. 138–175; 1980. Вып. 8. С. 120–187; 1981. Вып. 9. С. 1–175; 1982. Вып. 10. С. 110–159.
Медкова И. Л., Павлова Т. Н. Вегетарианство — здоровье физическое и душевное / Популярный справочник естественного лечения. М., 1994.
Международный Кодекс ботанической номенклатуры — Л., 1980.
Мейер А. Описание Кричевского графства или бывшего староства 1786 года: Кричев // Могилевская Старина: Сб. ст. Могилевских губ. ведомостей. Могилев, 1901. Вып. 2. С. 86–137.
Мелешко В. И. Очерки аграрной истории Восточной Белоруссии. Мн., 1975.
Меркулова В. А. Очерки по русской народной номенклатуре растений: Травы. Грибы. Ягоды. М., 1967.
Михальченко В. Осторожно: свинушка! // Сов. Латвия. 1984. 2 авг.
Міцкевіч Адам. Пан Тадэуш. Мн., 1978.
[Могилевская губерния.] Военно-статистическое обозрение Российской империи. Т. 8. Ч. 3. Могилевская губерния. СПб.. 1848. С. 54.
Могилевские губернские ведомости. 1898.
Мяцельская Е. С. Камароўскі Я. М. Беларуская дыялекталогія: Хрэстаматыя. Мн.. 1979.
Морочковський С. Ф., Зерова М. Я., Лавитьска 3. Г., Смицька М. Ф. Аскомицети // Визначник грибів Украпни. В 5-ти т. Кигв, 1969. Т. 2.
Мы хорошо готовим // Пер. с нем. Мн., 1983.
Навуменка І. Таполі юнацтва. Мн., 1966. С. 86.
Назарова Т. В. Лінгвістичний атлас НижньопПрип'яті. Кигв, 1985. С. 124.
Народная словатворчасць. Мн., 1979.
Насовіч І. І. Слоўнік беларускай мовы. Мн., 1983 (факсім. выд.).
Наш край. 1930. № 2 (53).
Нездойминого Э. Л. Шляпочные грибы СССР: Род Cortinarius Fr. Л., 1983.
Никифоровский Н. Я. Очерки простонародного житья-бытья в Витебской Белоруссии и описание предметов обиходности: Этногр. данные. Витебск, 1895.
Никифоровский Н. Я. Простонародные приметы и поверья: Суеверные обряды и обычаи, легендарные сказания о лицах и местах. Витебск, 1897. С. 25, 307.
Новосад Г. П., Клевжиц М. А., Ходас Л. М. Кулинария для всех. Мн., 1998.
Пармасто Э.Х. Определитель рогатиковых грибов СССР. М.; Л., 1965.
Петерсон М. П., Пасопа А. Я. Поваренная книга. Рига, 1960.
Праграма па вывучэнню беларускіх гаворак і збіранню звестак для складання дыялекталагічнага атласа беларускай мовы. Мн., 1950.
Праздничный стол. М., 2001.
Приятного аппетита! // Пер. с нем. М., 1972.

Рапановіч Я. Н. Слоўнік назваў населеных пунктаў Брэсцкай вобласці. Мн., 1980.

Рапановіч Я. Н. Слоўнік назваў населеных пунктаў Віцебскай вобласці. Мн., 1977.

Рапановіч Я. Н. Слоўнік назваў населеных пунктаў Гомельскай вобласці Мн., 1982.

Рапановіч Я. Н. Слоўнік назваў населеных пунктаў Магілёўскай вобласці. Мн., 1983.

Рапановіч Я. Н. Слоўнік назваў населеных пунктаў Мінскай вобласці. Мн., 1981.

Расторгуев П. А. Словарь народных говоров Западной Брянщины: Материалы для истории словарного состава говоров. Мн., 1973.

Романов Е. Р. Белорусский сборник. Вильна, 1912. Вып. 8. С. 38, 9.

Россия: Полн. геогр. описание нашего отечества / Под ред. В. П. Семенова. Т. 9. Верхнее Поднепровье и Белоруссия. СПб., 1905.

Рудніцкі Д. Ваенны паход грыбоў // Маладосць. 1976. № 9. С. 188–189.

Савич В. П., Высоцкий Г. Н. По южной Белоруссии // Зап. Бел. ин-та сел. и лесн. хоз-ва. Мн., 1925. Вып. 4. С. 160–201.

Санитарные правила по заготовке, переработке и продаже грибов. М., 1981.

Сачанка Б. Чужое неба. Мн., 1960.

Севергин В. Записки путешествия по западным провинциям Российского государства или минералогические хозяйственные и другие примечания, учиненные во время проезда чрез оныя в 1802 году академиком, коллежским советником и ордена св. Анны второго класса Кавалером Василием Севергиным. СПб., 1803.

Севергин В. Продолжение Записок путешествия по западным провинциям Российского государства; или минералогические, технические и другие примечания, учиненные во время проезда чрез оныя в 1803 году академиком, коллежским советником и ордена св. Анны второго класса Кавалером Василием Севергиным. СПб., 1804. Ч. 2.

Секреты домашних заготовок. Мн., 1999.

Сергеева М. Н. Грибы: 250 видов съедобных, ядовитых и лечебных грибов. М., 2000.

Серебренников Феодосий. О народных праздниках Себежского уезда // Памятная книжка Витебской губернии за 1867 год. СПб., 1867. С. 210.

Сержанина Г. И. Класс базидиальные грибы // Лекарственные растения и их применение. Мн., 1974.

Сержанина Г. И. Съедобные и ядовитые грибы: Определитель. Мн., 1967.

Симоненко Л. О. Формування украпньскоп біологічноп термінологіп Кигв, 1991.

Симонов Л. Н. Главнейшие съедобные и вредные грибы. СПб., 1888–1890.

Словарь русских народных говоров, 1978. Л., Вып. 17. С. 268.

Слоўнік беларускіх гаворак паўночна-заходняй Беларусі і яе пагранічча. Мн., 1979. Т. 1; 1980. Т. 2; 1982. Т. 3; 1984. Т. 4; 1986. Т. 5.

Слоўнік гаворак цэнтральных раёнаў Беларусі. 1. Мн., 1990.

Смицкая М. Ф. Оперкулятные дискомицеты // Флора грибов Украины. Киев: 1980.

Соколов. Собрание белорусских слов // Могилев, губ. ведомостей, 1854. № 44, прилож., отд. 2-й часть неофициальная.
Сосин П. Е. Определитель гастеромицетов СССР. Л., 1973.
Старинная эстонская народная пища. Т. 1. Важнейшие зерновые, кушанья и питья из них. Таллин, 1980.
Стрэльская В. Я., Петухова М. I., Сяржаніна Г. I. і інш. Водарасці. Грыбы. Лішайнікі. Мохападобныя. Мн., 1978.
Суяцко П. Дыялектны слоўнік: З гаворак Зэльвеншчыны. Мн., 1970.
Суяцко П. У., Чарняўская А. М. Семантычная і словаўтваральная структура народных мікалагічных намінацый // Бел. мова. Мн., 1984. С. 41–45.
Суяшковіч Т. Ф. Гаворкі Ваўкавыскага раёна Гродзенскай вобласці Беларускай ССР. Гродна, 1959.
Суяшковіч Т. Ф. Матэрыялы да слоўніка Гродзенскай вобласці. Мн., 1972.
Суяшковіч Т. Ф. Слоўнік Гродзенскай вобласці. Мн., 1983.
Сяржаніна Г. I. Нашы грыбы. Мн., 1971.
Сяржаніна Г. I. Вышэйшыя грыбы ў калекцыі Інстытута эксперыментальнай батанікі імя В. Ф. Купрэвіча АН БССР // Весці АН БССР, № 1, 1989. С. 92–94.
Сяржаніна Г. I. Грыбы: Аскаміцэты, Базідыяміцэты (гастэраміцэты, гетэрабазідыяміцэты) // Бел. нав. тэрміналогія. Біялогія. Вып. 1. Мн., 1991.
Сяржаніна Г. I. Базідыяльныя грыбы Беларусі: Балетальныя, Агарыкальныя, Русулальныя. Мн., 1994.
Сяржаніна Г. I. Грыбы: Балетальныя, Агарыкальныя, Русулальныя // Бел. навуковая тэрміналогія. Біялогія. Вып. 2. Мн., 1995.
Таранович В. П. Экспедиция И. И. Лепехина в Белоруссию и Лифляндию // Труды Ин-та истории науки и техники. Сер. 1. Вып. 5. М.: Л., 1935. С. 561–565.
Тарасевіч Н. М. Назвы ядомых грыбоў адной вёскі // Народная словатворчасць. Мн., 1979. С. 230–237.
Тлумачальны слоўнік беларускай мовы. Мн., 1977. Т. 1; 1978. Т. 2; 1979. Т. 3; 1980. Т. 4; 1982. Т. 5. Кн. 1; 1984. Т. 5. Кн. 2.
Тураўскі слоўнік. Мн., 1982. Т. 1; 1982. Т. 2; 1984. Т. 3; 1985. Т. 4; 1985. Т. 5.
Украгнські народні пісні в записах Зоргана Доленги-Ходаковського. Кигв. 1974.
Ушаков М. В. Описание говора местечка Мглина Гомельской губернии и его окрестностей // Тр. Постоянной комиссии по диалектологии рус. яз. 1927. Вып. 9. С. 144–156.
Фасмер М. Этимологический словарь русского языка. М., 1967. Т. 2; 1971. Т. 3; 1973. Т. 4.
Фомина В. И. Грибы и грибные блюда. Мн., 1986.
Ціхінскі Яз. Беларуска-польска-рускі слоўнік, 1906. Частка 16-томнага рукапісу захоўваецца ў Аддзеле бібліятэкі АН Літвы. Фотаплёнка яго маецца ў Аддзеле гісторыі мовы Інстытута мовазнаўства імя Якуба Коласа АН РБ.
Чабярук А. I. Грыбы // Інструкцыя па збіранні матэрыялаў для складання абласных слоўнікаў беларускай мовы. Мн., 1960. Вып. 2. С. 102–104.
Чачот Ян. Наваградскі замак. Мн., 1989.

Чоловский К. Перечень общеизвестных вредных и полезных грибов // Опыт описания Могилевской губернии. Могилев, 1882. Кн. 1, разд. 6. С. 415–419.
Чолчева П. И., Калайджиева Ц. С. Современная домашняя кухня: 2000 болгарских и иностранных рецептов. 1976.
Чэмелаў В. Харчовыя грыбы і іх выкарыстанне. Мн., 1931.
Шаталава Л. Ф. Беларускае дыялектнае слова. Мн., 1975.
Шембель С. А. Материалы по микологии Минской губернии // Тр. Бюро по прикл. бот. 1913. Вып. 1. С. 697–709.
Щербакова А. А. О происхождении названия «грибы»: Из истории русской ботанической терминологии // Бот. журн. 1962. Т. 47, № 3, март. С. 440, 441, 449.
Энцыклапедыя прыроды Беларусі. Мн., 1983–1986. Т. 1–5; 1983. Т. 2. С. 137.
Этимологический словарь славянских языков. Вып. 7: Праславянский лексический фонд. М., 1980.
Этимологічний словник української мови. Київ, 1982. Т. 1. С. 605.
Этымалагічны слоўнік беларускай мовы. Мн., 1978. Т. 1. С. 162; 1985. Т. 3. С. 108.
Юрчанка Г. Дыялектны слоўнік: З гаворак Мсціслаўшчыны. Мн., 1966.
Янкоўскі Ф. Дыялектны слоўнік. Мн., 1959. Вып. 1; 1960. Вып. 2; 1970. Вып. 3.
Яшкін І. Грыбы ў традыцыйнай беларускай кухні. Мн., 1995.

Alexandrowicz J., Biocski Fr. Grzyby jadalne i trujace krajowe // Encyklopedya Rolnicza. Wydana staraniem i nakiadem Muzeum Przemyslu i Rolnictwa w Warszawie. 1894. T. 3. S. 593–616.
Bartnicka-DNbkowska B. Polskie Ludowe nazwy Grzybyw. Wrosiaw — Warszawa —Krakyw, 1964.
Bickerich-Stoll K. Pilze sicher bestimmt // Melzungen et al., 1980.
Biocski F. Symbolae ad floram mycologicam Polonia // Pamietn. fiz., 1896.
Biocski F. Spis roslin skrytokwiatowych, zebranych w r. 1887 w Puszczy Bialowieskiej // Pam. Fizjograf. 1888. V. 8. S. 75–119.
Biocski F. Spis roslin zarodnikowych, zebranych lub zanotowanych w lecie w r. 1888 w Puszczach Bialowieskiej, Swislockiej, Ladskiej // Pam. Fizjograf. 1889. V. 9. S. 63–101.
Gilibert E. Flora lituanica inchoata seu. Enumeratio plantarum guas circa Grodnam: Collectio IV–V. Wilnae, 1782.
Jundzi№ I. Botanica stosowana czyli Wiadomosc o wlasnosciach y uzyciu roslin w Handlu, Ekonomice, Rekodzieiach, o ich ojczyznie, mnozeniu, utrzymywaniu, wediug ukiadu Linneusza. Przez X. B. S. Jundzi№. Historyi Naturalney wice Professora w Wilnie. Roku 1799.
Jundzi№ I. [Юндзіл] Opisanie Roslin W. X. L. naturalnie RoslNёych wediug ukiadu Linneusza, przez X. R. S. Jundzi№ s. p. v Wilnie 1791.
E. K. Gwiazdy i grzyby w podaniach ludu (azkic etnologiczny) // Lud rocznik pierwszy. We Lwowie, 1895, S. 178, 199, 200.
Elenska E. Wies Komorowicze w powiecie Mozyrskim // Wisla. T. 5, Ks. 1. S. 290–331; Ks. 2. S. 479–520.

Federowski M. Lud biaioruski na Rusi litewskiej. Warszawa, 1935. T. 4.
Kastory A. Materialy do mykologii Bialej Rusi / Sprawosd. Komissii Fiziograf. Akad. Umiejetnosci. 1912. V. VZVI, S. 101–110.
Kubiuka J., Erhart I., Erhartova M. Jedovate houby. Praha, 1980.
Kuzmiuk J. Nazwy grzybow w jezyku potocznym okolic Bielska Podlaskiego // Bialostocczyzna, 1989. S. 34–36.
Lietuviu kalbos atlasas. T. 1: Leksika. Vilnius, 1977.
Michael E. Hennig B. Die Wichtigsten und Hдufigsten Pilze // Handbuch fьr Pilzfreunde. Jena, 1968. Bd. 1.
Michael E., Hennig B. Nichtblдtterpilze // Handbuch fьr Pilzfreunde. Jena, 1960. Bd. 2.
Michael E., Hennig B. Hellblдttler und Leistlinge // Handbuch fьr Pilzfreunde. Jena, 1964. Bd. 3.
Michael E., Hennig B. Blдtterpilze — Dunkelblдttler // Handbuch fьr Pilzfreunde. Jena, 1967. Bd. 4.
Michael E., Hennig B. Milchlinge und Tдublinge // Handbuch fьr Pilzfreunde. Jena, 1970. Bd. 5.
Michael E., Hennig B., Kreisel H. Die Gattungen der Grosspilze Europas // Handbuch fьr Pilzfreunde. Jena, 1975. Bd. 6.
Moser M. Ascomyceten // Kleine Kryptogamenflora. Jena, 1961. Bd 2a.
Moser M. Die Rohrlinge, Blдtter — und Bauchpilze // Kleine Kryptogamenflora. Stuttgart, 1955. Bd 2b.
Moser M. Die Rohrlinge und Blдtterpilze // Kleine Kryptogamenflora. Jena, 1978. Bd 11 b/2.
Moszynski. Polesie Wschodnie // Materiaiy etnograficzne z wschodniej czesci b. powiatu Mozyrskiego oraz z powiatu Rzeczyckiego. Warszawa. 1928. S. 24–25.
Proszynski K. Spis wyzszych grzybow z rzedu obloczniakow (Hymenomycetes), zebranych w okolicy m. Trok i w lasach przyleglych w latach 1926–1929 // Prace zakladu systematyki roslin i ogrodu Botanicznego Uniwer. St. Batorego w Wilnie, 1931. T. 1. P. 1– 15.
Pietkiewicz Cz. Polesie Rzeczyckie // Materjaly etnograficzne. Cz. 1: Kultura malerjalna. Krakow, 1928.
Starzycska F., Jacyrzycski B. Grzyby w naszej kuchni. Warszawa, 1985.
Tarnacki J. Podzial jezynowy Polesie na podstawie factow leksykalnych. Warszawa, 1936.
Tarnacki J. Studia porownawcza nad geografia wyrazow (Polesie — Mazowsze). Warszawa, 1939.
Tumiiowiczowna Z. Spis grzybow z okolic Wolkowyska // Prace Tow. Pzzej. nauk w Wilnie. 1935. V. 9. S. 1–9.
Tyszkiewicz Hr. E. Opisanie powiatu Borysowskiego. Wilno, 1847.

Алфавітныя паказчыкі

Беларускія назвы грыбоў

* Тут і далей курсівам выдзелены назвы сем’яў і парадкаў.
** Тут і далей п/ж выдзелены асноўныя назвы грыбоў.

Лацінскія назвы грыбоў

Рускія назвы грыбоў

Змест

Даведнікавае, вытворча-практычнае выданне

Сяржаніна Галіна Іванаўна,
Яшкін Іван Якаўлевіч

ГРЫБЫ І
ГРЫБНАЯ КУЛІНАРЫЯ

Папулярны энцыклапедычны даведнік

Адказны за выпуск — В. М. Радзевіч
Камп'ютарны набор, вёрстка, дызайн — Г. І. Саскавец

Падпісана да друку з гатовых дыяпазітываў 30.06.2005 г.
Фармат 70x100 1/16. Папера афсетная. Гарнітура "Таймс".
Друк.Ум.-друк. л. 31,28 + укл. 3,87.
Тыраж 1000 экз. Заказ №4550.

Выдавец ГА "Беларуская асацыяцыя кулінараў".
ЛИ № 02330/0133414 ад 14.10.2004 г.
20050, г. Мінск, вул. Кірава, 8, корп. 1

Надрукавана ў тыпаграфіі ООО «Палікрафт».
ЛП № 02330/0148704 ад 30.04.2004 г.
г. Мінск, вул. Я. Коласа, 73.

ISBN 9856081343



ПАШЫРЭННЕ НАЗВЫ *БАРАВІК* (ЛАЦІН. НАЗВА *Boletus edulis*) у РЭСПУБЛІЦЫ БЕЛАРУСЬ, РАСІЙСКАЙ ФЕДЭРАЦЫІ І ў УКРАІНЕ



МЯСЦОВЫЯ НАЗВЫ:

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
- белый гриб
- белянка, беляк
- коровка
- глуховик
- дубовик

РЭСПУБЛИКА БЕЛАРУСЬ
- баравік
- дабрак, добрык, добры грыб
- праўдзівік, праўдзівец, праўдзівы грыб
- справядлівы грыб
- шчыры, шчыры грыб

УКРАЇНА
- білій гриб
- біляк, білюг
- шчирий гриб
- правдивий гриб
- гриб

ЗАБРУДЖВАННЕ ТЭРЫТОРЫІ РАДЫЕНУКЛІДАМІ
цэзіем-137 і стронцыем-90





Шчыльнасць забруджвання тэрыторыі
(па стану на 1. 01. 2002 г., Кі/км²)

цэзіем-137

1—5 5—15

ГОМЕЛЬСКАЯ ВОБЛАСЦЬ



ГРОДЗЕНСКАЯ ВОБЛАСЦЬ

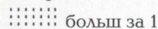


Шчыльнасць забруджвання тэрыторыі
(па стану на 1. 01. 2002 г., Кі/км^2)

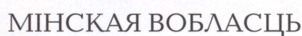
цэзіем-137

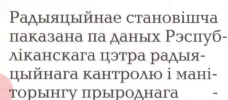


стронцыем-90



МАГІЛЕЎСКАЯ ВОБЛАСЦЬ





Шчыльнасць забруджвання тэрыторыі (па стану на 1. 01. 2002 г., Кі/км²)

цэзіем-137

- 1—5
- 5—15
- 15—40
- больш за 40

стронцыем-90

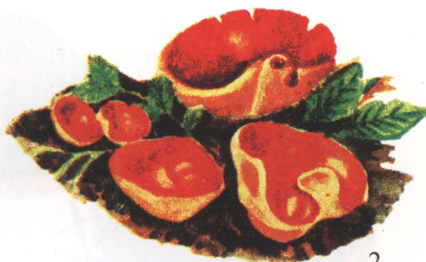
- больш за 1

4,27 Шчыльнасць забруджвання цэзіем-137 населеных пунктаў (па стану на 1. 01. 2002 г. , Кі/км2)

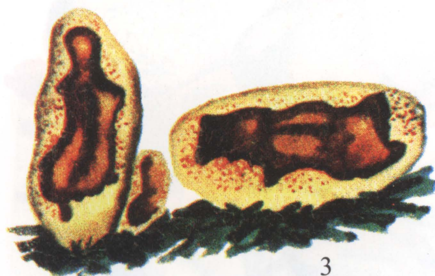
Нармальны ўзровень радыяцыі — менш за 1,0 (Кі/км²)



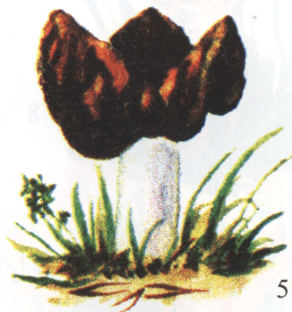
1



2



3



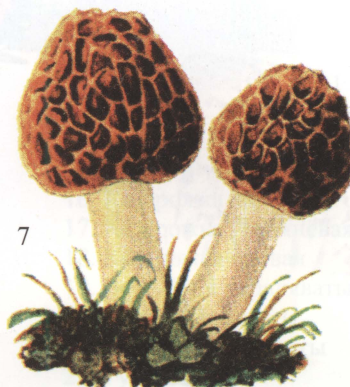
5



4



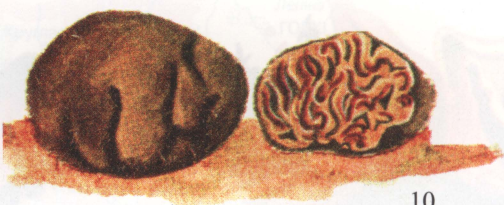
6



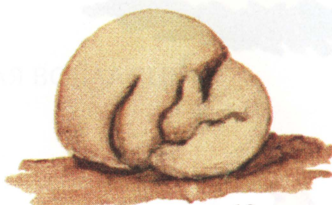
7

1. Вушка заечае
2. Сподачніца светла-чырвоная
3. Сподачнік гурбячковы
4. Сядловіца кучаравая
5. Глузд восеньскі
6. Глузд веснавы
7. Смаржок круглы



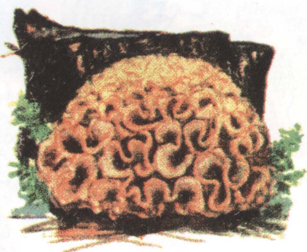


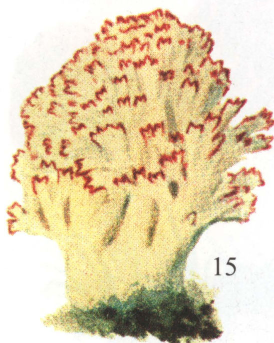




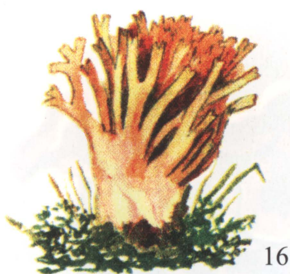




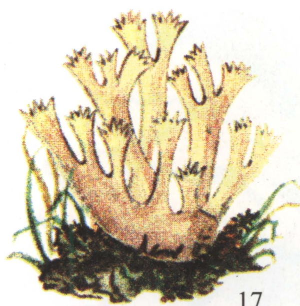




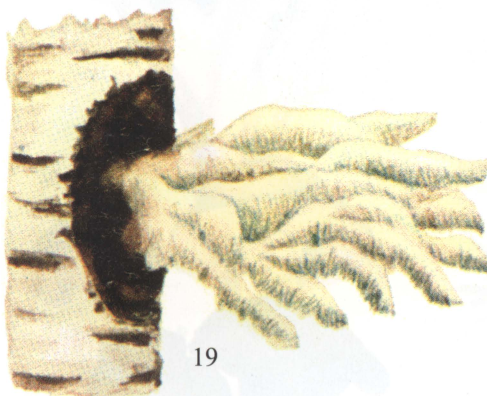
8. Смаржок стажкаваты
9. Таўкачык веснавы
10. Труфля чырвона-рудая
11. Труфля бялявая
12. Труфля шаўкавістая
13. Казарожка языковая
14. Казарожка кучаравая
15. Казарожка гронкавая



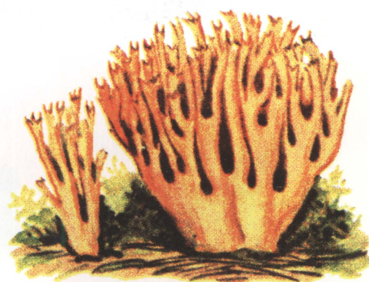
16



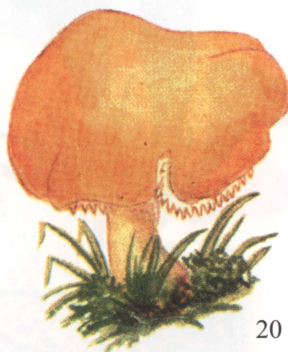
17



19



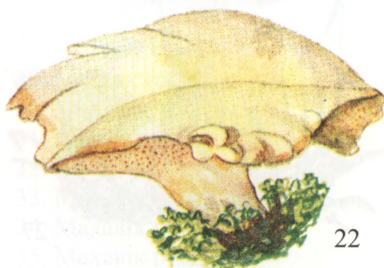
18



20



21



22

16. Казарожка жоўтая
17. Казарожка грабянёвая
18. Казарожка яловая
19. Вожычнік караляваты
20. Вожычнік жоўты
21. Вожычнік стракаты
22. Губа авечая



24



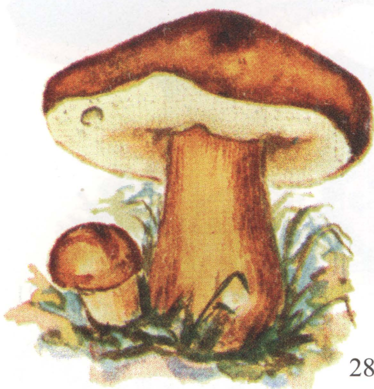
23



25



26



28



27

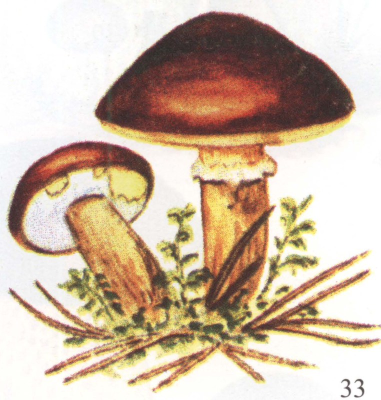
23. Губа парасоністая
24. Губа серкава-жоўтая
25. Лісічка звычайная
26. Лісічка шэрая
27. Круглакіправік сінелы
28. Круглакіправік цісавы

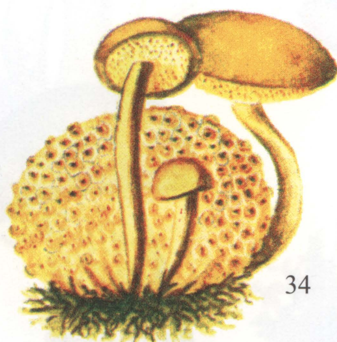

29


30


31


32


33


34


35

29. Масляк горкі
30. Масляк бычыны
31. Махавік жоўта-руды
32. Масляк зярнявы
33. Масляк звычайны
34. Махавік паразітны
35. Махавік руды


36


37


38


39


40

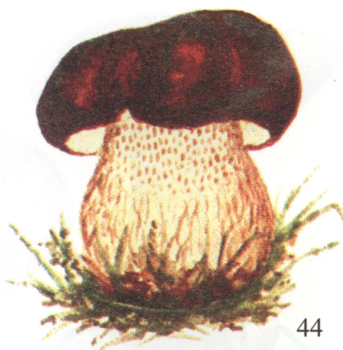

41


42

36. Махавік лямцавы
37. Махавік дуброўны
38. Махавік чырвоны
39. Гаркун жоўцевы
40. Глызнік бляклы
41. Глызнік-баравік звычайны
42. Глызнік-добрык сівы



43



44



45



46



47



48



49

43. Глызнік-добрык масяжовы
44. Глызнік-баравік хваёвы
45. Глызнік-баравік бярозавы
46. Гаёвік-абабак звычайны
47. Гаёвік-абабак балотны
48. Гаёвік-абабак чорны
49. Гаёвік-абабак мяккі



50



52



51



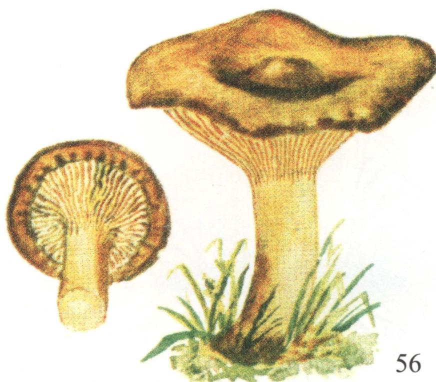
53



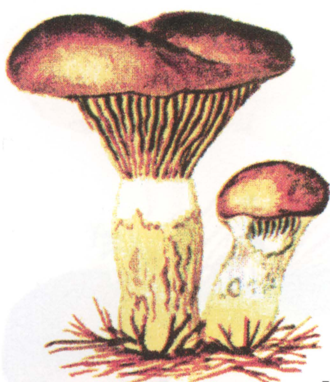
54

50. Гаёвік шэры
51. Гаёвік-асавік чырвона-руды
52. Гаёвік-асавік дуброўны
53. Гаёвік-асавік белы
54. Гаёвік-асавік жоўта-руды













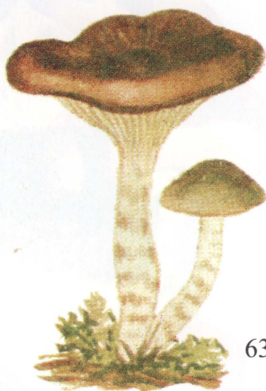
55. Падвільготніца аранжавая
56. Капытнік закручасты
57. Капытнік цёмналямцавы
58. Макрэц жаўтаногі
59. Макрец ружовы
60. Ліпчак жаўтлява-чырвоны



61



62



63



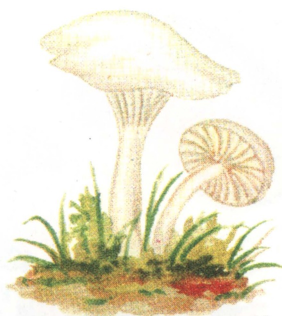
64

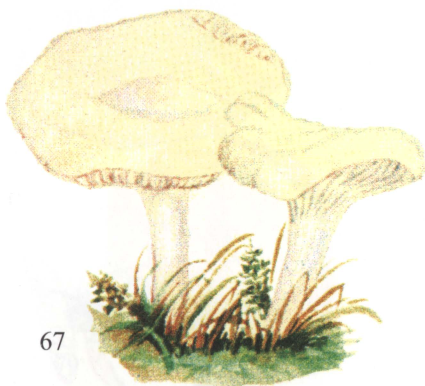


65

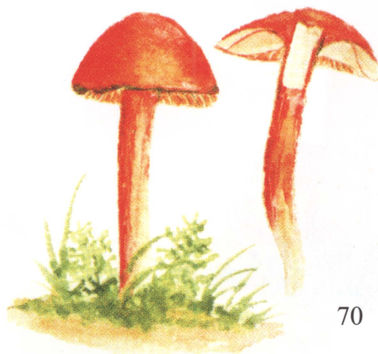
61. Вільготнік жаўтлява-белы
62. Вільготнік мігдаляпахкі
63. Вільготнік вужовы
64. Вільготнік позні
65. Вільготнік дуброўны


66


68


67


69

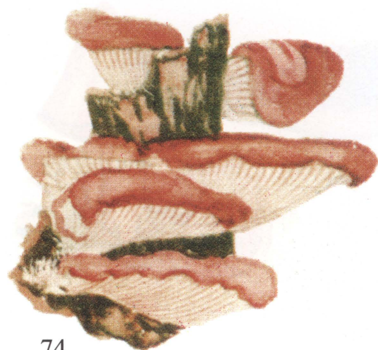

70


71

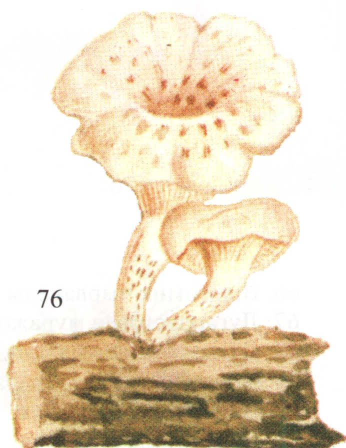
66. Вільготнік чырванелы
67. Дугапластовец муражовы
68. Дугапластовец бялюткі
69. Вільготніца стажкаватая
70. Вільготніца барвяная
71. Вільготніца пярэстая


72


73


74


75


76

72. Студзінаўка позняя
73. Дрэўнавушка вустрыцавае
74. Пянёвік вухаваты
75. Сухляк лусковы
76. Сухляк рабы



77



78



79



80



82



81

77. Красулька травеньская
78. Крушняк рудзявы
79. Радоўка вязьмовая
80. Радоўка мыльная
81. Радоўка касачовая
82. Радоўка таполевая



83



84



85



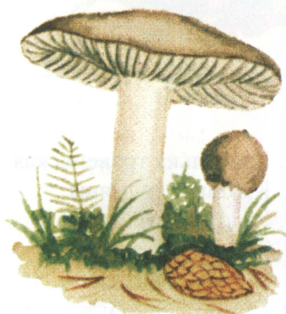
86



87



88



89

83. Радоўка серкавая
84. Зялёнка
85. Радоўка адасобленая
86. Радоўка завостраная
87. Радоўка вытачаная
88. Радоўка шэрая
89. Радоўка сухая

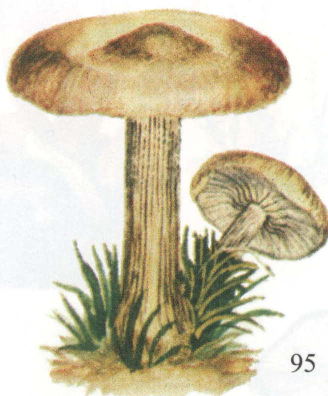

90


91


92


93


94


95


96

90. Радоўка жоўта-рудая
91. Радоўка бела-рудая
92. Радоўка дахоўкавая
93. Падрадоўка гурбячковая
94. Падрадоўка паземая
95. Падрадоўка шліхаваная
96. Падрадоўка чорна-белая



97



98



99



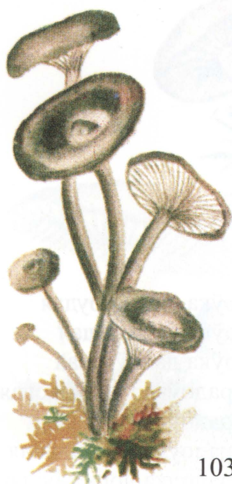
100



101



102



103

97. Радоўка-апенька прыгожая
98. Радоўка-апенька жоўта-чырвоная
99. Крушняк вязавы
100. Зімніца машастовая
101. Апенька восеньская
102. Падшалягоўка шырокапластковая
103. Шаранка гарбавінкавая



104



105



106



107



108



109

104. Лейкавіца васкаватая
105. Лейкавіца вытачаная
106. Лейкавіца бялявая
107. Лейкавіца анісавая
108. Лейкавіца ніцая
109. Лейкавіца духмяная



110



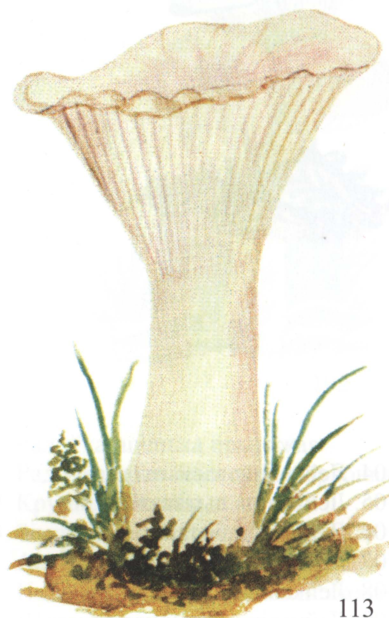
111



112

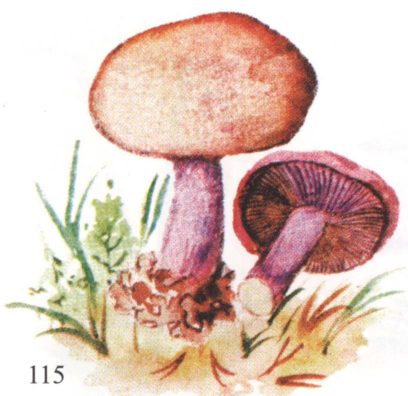


114

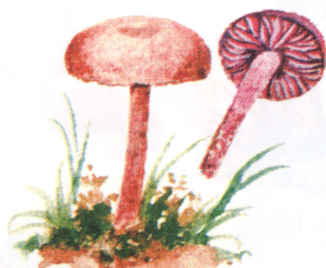


113

110. Лейкавіца звычайная
111. Лейкавіца таўкачовая
112. Лейкавіца асмужаная
113. Белакапытнік вялізны
114. Келіхаўка рудая


115

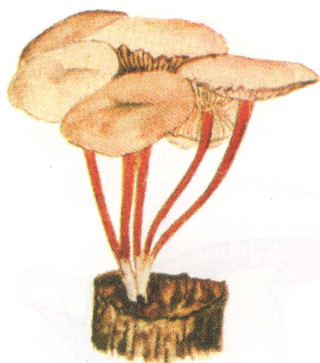

116

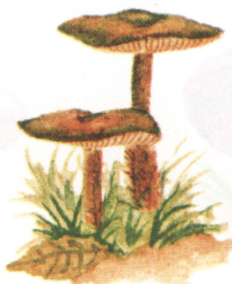

117


119

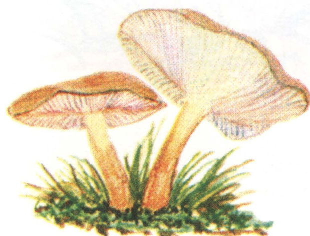

118

115. Келіхаўка фіялетавая
116. Келіхаўка брудная
117. Лакавіца бэзавая
118. Лакавіца ружовая
119. Падшалягоўка караняватая


120


121


122


123


125


124


126

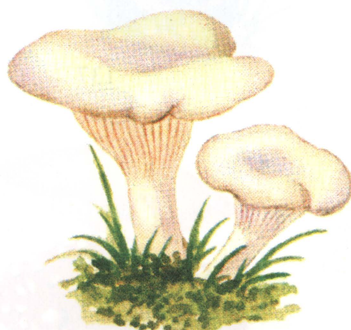

127

120. Шалягоўка купоўная
121. Шалягоўка абутая
122. Шалягоўка злітная
123. Шалягоўка лясная
124. Шалягоўка цісавая
125. Шалягоўка шэрая
126. Шышкавец страўны
127. Жывунец падарожны


128


129


131


130

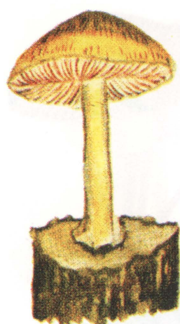

132


134


133


135

128. Жывунец-часночнік высокі
129. Жывунец-часночнік дробны
130. Гладун вішнёвы
131. Ружавянка садовая
132. Ружавянка веснавая
133. Ружавянка выемкапластковая
134. Ружавянка сапоравая
135. Ружавянка слівавая



136



137



138



139



140



141



142



143

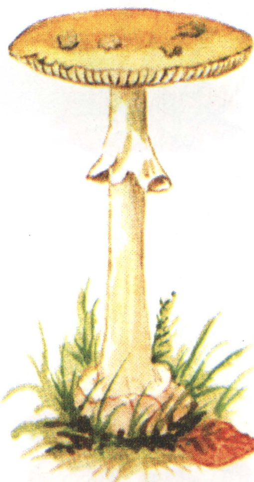
136. Стрэшнік ільвіны
137. Стрэшнік аленевы
138. Похвіца шаўкавістая
139. Похвіца прыгожая
140. Мухамора чырвоная
141. Мухамора тоўстая
142. Мухамора шэра-ружовая
143. Мухамора шэрая



144



145



146



147



148



149



150

144. Мухамора пурпуровая
145. Мухамора зялёная
146. Мухамора цытрынавая
147. Вужовік шэры
148. Вужовік жоўта-руды
149. Буйналускоўніца рабая
150. Буйналускоўніца белая


151


152


153


154


155


156


157

151. Лускоўніца востралусковая
152. Лускоўніца грабянёвая
153. Лускоўніца шчытковая
154. Лускоўніца белая
155. Зярнянка бэзавая
156. Зярнянка залаціста-жоўтая
157. Зярнянка чырвона-рудзявая


158


159


160


161


162


163


164

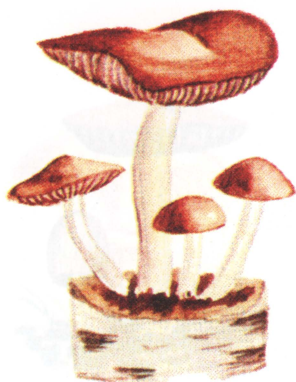

165

158. Пячурыца звычайная
159. Пячурыца лясная
160. Пячурыца палявая
161. Пячурыца ружовапластковая
162. Гнаявік кароназерлевы
163. Гнаявік зіхоткі
164. Гнаявік белы чубаты
165. Гнаявік атрамантавы


166


167


168


169


170


171

166. Крохленка машастовая
167. Крохленка вільгацевая
168. Крохленка караняватая
169. Крохленка мясова-рудая
170. Перавяслаўка сіне-зялёная
171. Перавяслаўка белавызубленая



172



173



174

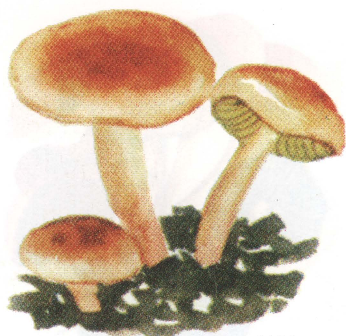


175



176

172. Вужоўка-апенька шэрапластковая
173. Вужоўка-апенька цагляна-чырвоная
174. Вужоўка-апенька серкава-жоўтая
175. Вужоўка-апенька жоўтая
176. Апенька-варушка летняя


177


178


179


180


181

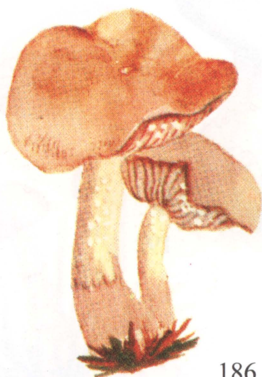

182

177. Лускаватка вогнішчавая
178. Лускаватка тапырыстая
179. Лускаватка вогненная
180. Лускаватка залацістая
181. Палявіца цьмяная
182. Палявіца ранняя


183


184


185


186


187


188


189

183. Валакнянка падзертая
184. Валакнянка бузоўнікавая
185. Валакнянка землепластковая
186. Слізянка караставатая
187. Слізянка верацяновая
188. Смаляковец чырвона-рудзявы
189. Смаляковец залацiста-рудзявы



190



191



192



193



194



195

190. Колцавік дробназморшчкавы
191. Белапавуцінавік цыбульны
192. Павуцінавік фіялетавы
193. Павуцінавік пахновы
194. Павуцінавік шызаногі
195. Павуцінавік дуброўны


196


197


199


198


200


201

196. Павуцінавік бела-фіялетавы
197. Павуцінавік лусковы
198. Павуцінавік пераможны
199. Павуцінавік гладкаскуры
200. Павуцінавік цвёрданогі
201. Павуцінавік дзьмухаты

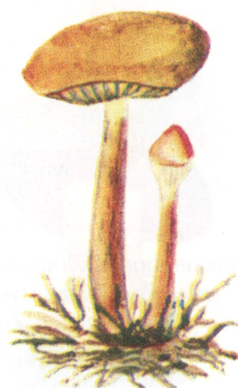

202


203


204


205


206


207

202. Павуцінавік страўны
203. Павуцінавік ліпкі
204. Павуцінавік звычайны
205. Павуцінавік намазаны
206. Павуцінавік слізісты
207. Павуцінавік цынамонавы


208


209


210


211


212

208. Павуцінавік чырвонапластковы
209. Павуцінавік бранзалеткавы
210. Павуцінавік марэлевы
211. Павуцінавік цёмна-руды
212. Павуцінавік змрочны


213


215


214


216


217

213. Сыравежка далікатная белая
214. Сыравежка чорная
215. Сыравежка чарнелая
216. Сыравежка шарэлая
217. Сыравежка жаўтлявая



218



219



220



221



222

218. Валуй
219. Сыравежка жоўтая
220. Сыравежка балотная
221. Сыравежка харчовая
222. Сыравежка бурачковая



223



224



225



226



227

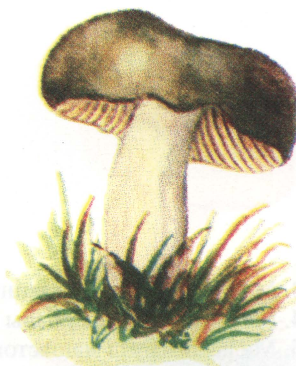
223. Сыравежка рудзелая пурпуровая
224. Сыравежка пякучаедкая
225. Сыравежка свянелая
226. Сыравежка крохкая
227. Сыравежка сіва-зелянявая


228


229


230


231


232

228. Сыравежка рознапластковая
229. Сыравежка рудзелая алівавая
230. Сыравежка дзявочая
231. Сыравежка сіне-жоўтая
232. Сыравежка шэрая



233



235



234



236

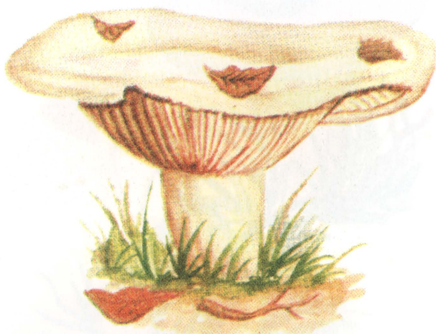


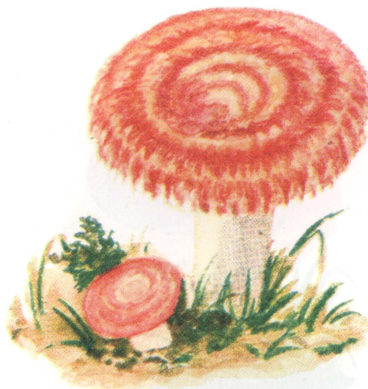
237

233. Малачай-грузд пергамінавы
234. Малачай-грузд перцавы
235. Малачай-грузд машастовы
236. Малачай-грузд чорны
237. Малачай-грузд узняты


238


239


240


241


242


243

238. Малачай-грузд ямкавы
239. Малачай-грузд дубовы
240. Малачай-грузд асінавы
241. Ваўнянка
242. Малачай пухнаты
243. Малачай белы



244



245



247



246



248



249

244. Малачай бледны
245. Рыжок
246. Малачай мокры
247. Малачай звычайны
248. Малачай звялы
249. Малачай найлепшы



250



251



252

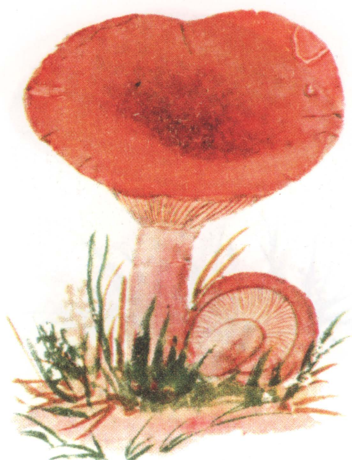


253



254

250. Малачай драўнінавы
251. Малачай звілісты
252. Малачай водарны
253. Малачай нейтральны
254. Малачай рыжы


255

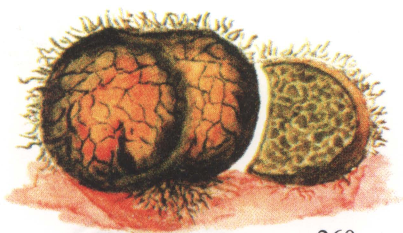

256

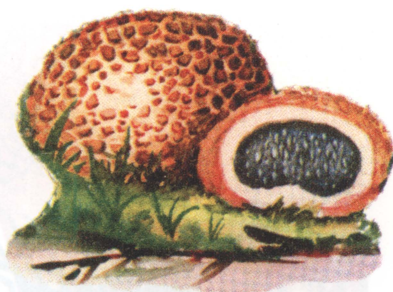

257

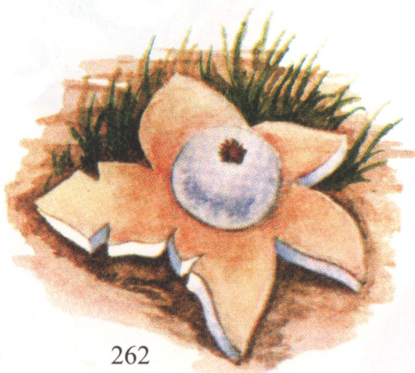

258

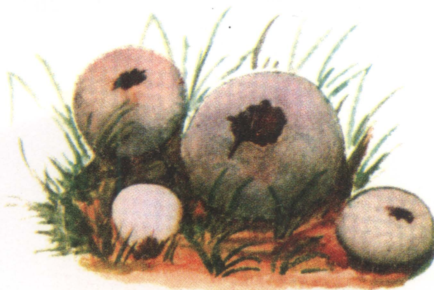

259

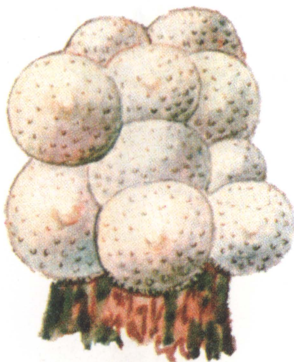
255. Малачай шэра-ружовы
256. Малачай баркуновы
257. Малачай прэсны
258. Малачай саладкавы
259. Малачай сыроваткавы

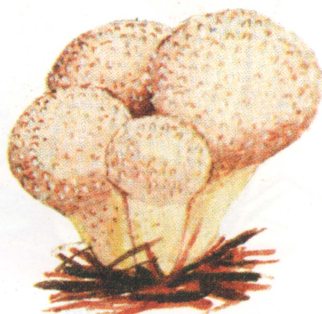

260

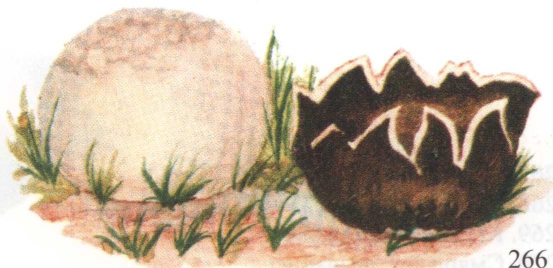

261


262


263


265


264


266

260. Каранёвец жаўтлявы
261. Цвёрдаскур звычайны
262. Землязорка рудзявая
263. Порхаўка цёмна-шэрая
264. Пархавік перлавы
265. Пархавік-дуля
266. Зорачнік скурысты


267


269


268


270

267. Галавач мешкаваты
268. Галавач вялізны
269. Кілішак шліхаваны
270. Смярдзюх звычайны

